

---

**BERTAZZONI**  
**ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, ED USO**  
**FORNI DA INCASSO GAS**

---

**IT**

---

**INSTALLATION AND USER MANUAL**  
**BUILT-IN GAS OVENS**

---

**EN**

---

**INSTRUCTIONS D'INSTALLATION ET D'UTILISATION**  
**FOURS ENCASTRABLES À GAZ**

---

**FR**

---

**ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ**  
**ΕΝΤΟΙΧΙΖΟΜΕΝΩΝ ΦΟΥΡΝΩΝ ΑΕΡΙΟΥ**

---

**GR**



# INDICE

<b>IT</b>	<b>AVVERTENZE</b>	<b>4</b>
	<b>RESPONSABILITÀ DEL PRODUTTORE</b>	<b>4</b>
	<b>TUTELA DELL'AMBIENTE</b>	<b>4</b>
	<b>IMBALLI IN PLASTICA</b>	<b>4</b>
	<b>TARGHETTA DI IDENTIFICAZIONE</b>	<b>4</b>
	<b>AVVERTENZE GENERALI DI SICUREZZA</b>	<b>5</b>
	<b>AVVERTENZE PER L'UTILIZZO</b>	<b>6</b>
	<b>AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE</b>	<b>6</b>
	<b>MANUALE TECNICO PER L'INSTALLATORE</b>	<b>6</b>
	<b>INSERIMENTO DEL FORNO</b>	<b>7</b>
	<b>AVVERTENZE IMPORTANTI</b>	<b>7</b>
	<b>INSTALLAZIONE SOTTO PIANO COTTURA</b>	<b>8</b>
	<b>INSTALLAZIONE A COLONNA</b>	<b>8</b>
	<b>FISSAGGIO FORNO</b>	<b>9</b>
	<b>COLLEGAMENTO ELETTRICO</b>	<b>9</b>
	<b>MANUTENZIONE</b>	<b>10</b>
	<b>SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI</b>	<b>10</b>
	<b>COLLEGAMENTO GAS</b>	<b>11</b>
	<b>INFORMAZIONI GENERALI</b>	<b>11</b>
	<b>ALLACCIAMENTO DELL'APPARECCHIO ALLA RETE GAS</b>	<b>11</b>
	<b>PRECAUZIONI PER L'UTILIZZO DEL PRODOTTO CON GAS GPL</b>	<b>12</b>
	<b>VENTILAZIONE NEI LOCALI</b>	<b>12</b>
	<b>SCARICO DEI PRODOTTI DELLA COMBUSTIONE</b>	<b>12</b>
	<b>CONVERSIONE GAS</b>	<b>13</b>
	<b>TABELLA CONVERSIONE GAS</b>	<b>14</b>
	<b>USO</b>	<b>15</b>
	<b>PANNELLO COMANDI</b>	<b>15</b>
	<b>COMANDI FORNO 3 MANOPOLE</b>	<b>15</b>
	<b>COMANDI FORNO 2 MANOPOLE</b>	<b>15</b>
	<b>FUNZIONI FORNO</b>	<b>15</b>
	<b>PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO</b>	<b>16</b>
	<b>POSIZIONAMENTO GRIGLIE</b>	<b>16</b>
	<b>RAFFREDDAMENTO</b>	<b>16</b>
	<b>PRERISCALDAMENTO</b>	<b>16</b>
	<b>ACCENSIONE DEL FORNO A GAS</b>	<b>16</b>
	<b>ACCENSIONE DEL GRILL A GAS</b>	<b>16</b>
	<b>MODI DI COTTURA</b>	<b>17</b>
	<b>CONDENSA</b>	<b>17</b>
	<b>CONSIGLI PER LA COTTURA</b>	<b>18</b>
	<b>RISPARMIO ENERGETICO</b>	<b>18</b>
	<b>TABELLA INDICATIVA PER LA COTTURA</b>	<b>19</b>
	<b>INTERFACCE DI COTTURA</b>	<b>20</b>
	<b>DISPLAY TOUCH</b>	<b>20</b>
	<b>TIMER</b>	<b>20</b>
	<b>TERMOMETRO</b>	<b>21</b>
	<b>ACCESSORI</b>	<b>22</b>
	<b>GUIDE TELESCOPICHE</b>	<b>22</b>
	<b>FUNZIONE GIRARROSTO</b>	<b>22</b>
	<b>PULIZIA DELL'APPARECCHIO</b>	<b>23</b>
	<b>SEMPLICI MANUTENZIONI</b>	<b>24</b>
	<b>RIMOZIONE GUIDE LATERALI</b>	<b>24</b>
	<b>SOSTITUZIONE LAMPADA FORNO</b>	<b>24</b>
	<b>PULIZIA VETRI INTERNI PORTA FORNO</b>	<b>25</b>
	<b>MALFUNZIONAMENTI</b>	<b>26</b>
	<b>GARANZIA</b>	<b>26</b>

## DALLA SCRIVANIA DEL PRESIDENTE

Gentile Cliente,  
grazie per aver scelto per la tua casa la qualità degli elettrodomestici Bertazzoni.

E' dal lontano 1882 che la mia famiglia costruisce cucine e si è dunque conquistata una solida reputazione per l'eccellenza della sua ingegneria, nata dalla passione per la buona tavola.

Oggi i nostri prodotti vantano un esclusivo design, tipicamente italiano e una tecnologia d'alto livello. La nostra missione è quella di costruire elettrodomestici dal funzionamento perfetto, che soddisfino pienamente chi li usa.

Creando prodotti di elevata qualità estetica, rispondiamo alle esigenze dei nostri clienti. I nostri elettrodomestici sono inoltre versatili e maneggevoli, perciò cucinare diventa un vero piacere.

Questo manuale ti aiuterà ad utilizzare e a prenderti cura di un prodotto Bertazzoni nel modo più sicuro ed efficiente, affinché ti possa dare la massima soddisfazione per molti anni a venire.

Spero che sia di tuo completo gradimento!

Paolo Bertazzoni  
Presidente



## AVVERTENZE

IT

LEGGERE IL LIBRETTO D'ISTRUZIONI PRIMA DI INSTALLARE ED UTILIZZARE L'APPARECCHIO.

Queste istruzioni sono valide solamente per i paesi di destinazione i cui simboli di identificazione figurano sulla copertina del libretto istruzione e sull'etichetta dell'apparecchio.

Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni a cose od a persone, derivanti da una installazione non corretta o da una sbagliata utilizzazione dell'apparecchio. Il costruttore non è responsabile delle eventuali inesattezze, dovute ad errori di stampa o di trascrizione, contenute nel presente libretto.

L'estetica delle figure riportate è puramente indicativa.

Il costruttore si riserva di effettuare modifiche ai propri prodotti quando ritenuto necessario ed utile, senza venire meno alle essenziali caratteristiche di sicurezza e di funzionalità.

QUESTO APPARECCHIO È STATO CONCEPITO PER UN USO DI TIPO NON PROFESSIONALE ALL'INTERNO DI ABITAZIONI.

Questo manuale d'uso costituisce parte integrante dell'apparecchio e deve essere conservato integro e a portata di mano dell'utente per tutto il ciclo di vita dell'apparecchio.

Prima di utilizzare l'apparecchio leggere il manuale.

### RESPONSABILITÀ DEL PRODUTTORE

Il costruttore declina ogni responsabilità per danni subiti da persone e cose causati da:

- uso dell'apparecchio diverso da quello previsto;
- inosservanza delle prescrizioni del manuale d'uso;
- manomissione anche di una singola parte dell'apparecchio;
- utilizzo di ricambi non originali
- Questo apparecchio è destinato alla cottura di alimenti in ambiente domestico. Ogni altro uso è improprio.
- L'apparecchio non è concepito per funzionare con temporizzatori esterni o con sistemi di comando a distanza.

**ATTENZIONE** : Inserendo la marcatura  $\text{CE}$  su questo prodotto, si dichiara, sotto la propria responsabilità, la conformità a tutte le normative europee sulla sicurezza, la salute e i requisiti ambientali stabiliti dalla legislazione di questo prodotto.

## TUTELA DELL'AMBIENTE



Si prega di smaltire le confezioni nel rispetto dell'ambiente.

Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment -WEEE).

Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

L'imballaggio dell'apparecchio è costituito dagli elementi strettamente necessari a garantire una efficace protezione durante il trasporto. I materiali di imballaggio sono totalmente riciclabili e ridotto, quindi, è il loro impatto ambientale. La invitiamo a contribuire alla salvaguardia dell'ambiente tenendo conto anche dei seguenti consigli:

- smaltire gli elementi dell'imballaggio nei corrispondenti contenitori di riciclaggio,
- prima di consegnare il vecchio apparecchio alla piattaforma di raccolta, renderlo inutilizzabile. Presso i competenti uffici locali, informarsi sul più vicino centro di raccolta di materiali riciclabili per conferire il proprio apparecchio,
- non buttare l'olio usato nel lavandino. Conservarlo in un recipiente chiuso e consegnarlo a un centro di raccolta o, se questo non fosse possibile, gettarlo nella spazzatura (in tal modo, verrà smaltito in una discarica controllata; pur non trattandosi della migliore soluzione, si evita in questo modo la contaminazione dell'acqua).

### IMBALLI IN PLASTICA

Pericolo di soffocamento

- Non lasciare incustodito l'imballaggio o parti di esso.
- Non permettere che bambini giochino con i sacchetti di plastica dell'imballaggio.

### TARGHETTA DI IDENTIFICAZIONE

La targhetta di identificazione riporta i dati tecnici, il numero di matricola e la marcatura. La targhetta di identificazione si trova sul lato della facciata forno e non deve mai essere rimossa (una copia della stessa è riportata nel manuale).

## AVVERTENZE

### AVVERTENZE GENERALI DI SICUREZZA

- Questo apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto calde durante l'uso.
- Non toccare gli elementi riscaldanti durante l'uso.
- Tenere lontani i bambini inferiori agli 8 anni se non continuamente sorvegliati.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- L'uso di questo apparecchio è consentito ai bambini a partire dagli 8 anni di età e alle persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con mancata esperienza e conoscenza, supervisionati o istruiti da persone adulte e responsabili per la loro sicurezza.
- Spegnerne l'apparecchio dopo l'uso.
- Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.
- Assicurarsi che le superfici si siano raffreddate prima di procedere con la pulizia dell'apparecchio.
- Far eseguire l'installazione e gli interventi di assistenza da personale qualificato nel rispetto delle norme vigenti. Non tentare mai di riparare l'apparecchio da soli o senza l'intervento di un tecnico qualificato.
- Far eseguire il collegamento gas a personale tecnico abilitato
- I tubi non devono venire a contatto con parti mobili e non devono essere schiacciati
- Dove richiesto, utilizzare un regolatore di pressione conforme alla norma vigente.
- Ad installazione completata, verificare eventuali perdite con una soluzione saponata, mai con una fiamma.
- Non modificare l'apparecchio.
- Non inserire oggetti nelle feritoie.
- Non ostruire le aperture, le fessure di ventilazione e di smaltimento del calore.
- Se il cavo di alimentazione elettrica è danneggiato, contattare subito il servizio di assistenza tecnica che provvederà a sostituire il cavo.
- Sulle parti in vetro non utilizzare detergenti abrasivi o corrosivi (es. prodotti in polvere, smacchiatori e spugnette metalliche).
- Non sedersi o appoggiarsi sulla porta del forno.
- Non utilizzare getti di vapore per pulire l'apparecchio.
- Non usare in nessun caso l'apparecchio per riscaldare l'ambiente.
- In caso di rottura, incrinatura e crepe del vetro, spegnere immediatamente il forno, e scollegarlo dalla rete elettrica. Rivolgersi al servizio assistenza.
- Gli sbalzi termici possono provocare la rottura del vetro, durante l'uso non versare liquidi freddi sulla porta forno.
- L'uso del forno genera calore e umidità, ventilare bene l'ambiente durante il funzionamento.
- Non riporre oggetti infiammabili nel forno.
- Non aprire la porta del forno quando fuoriesce del fumo. Disattivare l'apparecchio, scollegare il forno dalla rete elettrica e chiudere la rete gas.
- il forno è dotato di elementi elettronici che potrebbero interagire con impianti elettronici medicali quali pacemaker o pompe d'insulina. Questi impianti devono stare a distanza di almeno 10cm dal forno.
- Controllare che non rimangano oggetti incastrati che pregiudichino la chiusura della porta forno.
- Il forno non è concepito per funzionare con temporizzatori o sistemi di comando a distanza.
- Recipienti in plastica non adatti ad alte temperature possono fondersi danneggiando il forno o prendendo fuoco.
- Barattoli chiusi possono scoppiare se riscaldati, non usare il forno per preparazione e riscaldamento di barattoli o vasi.
- Mantenere la guarnizione pulita per evitare fuoriuscite di calore che possono danneggiare mobili adiacenti.
- Infilare gli accessori forno fino alla posizione di arresto per evitare il danneggiamento della porta in chiusura.

## AVVERTENZE

IT

### AVVERTENZE PER L'UTILIZZO

- Prestare particolare attenzione quando si cucinano cibi con elevate quantità di alcool, perchè potrebbero incendiarsi.
- Rimuovere residui di cibo dall'interno del forno prima di utilizzare l'apparecchio, per evitare che prendano fuoco.
- Non appoggiare alcun oggetto o carta da forno sul fondo della cavità forno.
- Dopo la cottura il raffreddamento deve avvenire a porta chiusa per evitare il danneggiamento dei mobili adiacenti.
- Il succo della frutta causa formazione di macchie indelebili, utilizzare recipienti profondi per evitarne la fuoriuscita.
- I recipienti danneggiati, di dimensioni inadeguate, possono causare gravi lesioni.
- All'apertura della porta forno prestare attenzione alla fuoriuscita di vapore caldo, potrebbe ustionare.
- Non versare acqua nel forno caldo per evitare formazione di vapore.
- Mantenere la guarnizione pulita per evitare fuoriuscite di calore che possono danneggiare mobili adiacenti.
- Infilare gli accessori forno fino alla posizione di arresto per evitare il danneggiamento della porta in chiusura.

### AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE

QUESTO APPARECCHIO NON DEVE ESSERE INSTALLATO SU BARCHE O SU ROULOTTE

L'apparecchio non deve essere installato su di un piedistallo.

- Posizionare l'apparecchio nel mobile con l'aiuto di una seconda persona.
- Per evitare possibili surriscaldamenti l'apparecchio non deve essere installato dietro ad una porta decorativa o ad un pannello.
- Far eseguire il collegamento gas a personale tecnico abilitato.
- La messa in opera con tubo flessibile dovrà essere effettuata in modo che la lunghezza della tubatura rispetti l'estensione massima prevista dalla normativa vigente.
- I tubi non devono venire a contatto con parti mobili e non devono essere schiacciati.
- Dove richiesto, utilizzare un regolatore di pressione conforme alla norma vigente.

- Dopo ogni intervento, verificare la tenuta delle connessioni gas.
- Ad installazione completata, verificare eventuali perdite con una soluzione saponosa, mai con una fiamma.
- Far eseguire l'installazione e gli interventi di assistenza da personale qualificato nel rispetto delle norme vigenti.
- Far eseguire il collegamento elettrico a personale tecnico abilitato.
- È obbligatorio il collegamento di terra secondo le modalità previste dalle norme di sicurezza dell'impianto elettrico.
- Utilizzare cavi resistenti alla temperatura di almeno 90 °C.
- Se il cavo di alimentazione elettrica è danneggiato, contattare subito il servizio di assistenza tecnica che provvederà a sostituire il cavo.
- Prima di ogni intervento sull'apparecchio (installazione, manutenzione, posizionamento o spostamento), munirsi sempre di dispositivi di protezione individuale.
- Prima di ogni intervento sull'apparecchio, disattivare l'alimentazione elettrica e gas generale.

## MANUALE TECNICO PER L'INSTALLATORE

L'installazione, tutte le regolazioni, le trasformazioni e le manutenzioni elencate in questa parte devono essere eseguite esclusivamente da personale qualificato (come da normativa vigente). Un'errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, nei confronti dei quali il costruttore non può essere considerato responsabile. I dispositivi di sicurezza o di regolazione automatica degli apparecchi durante la vita dell'impianto potranno essere modificati solamente dal costruttore o dal fornitore debitamente autorizzato.

**Procedere all'installazione solo dopo aver indossato i dispositivi individuali di protezione**

### INSERIMENTO DEL FORNO

Dopo aver tolto le varie parti mobili dai loro imballi interni ed esterni, assicurarsi che il forno sia integro. Non utilizzare l'apparecchio in caso di dubbio e contattare il centro assistenza. Considerando le dimensioni critiche dell'apparecchio, verificare che il mobile sia adatto all'incasso del forno.

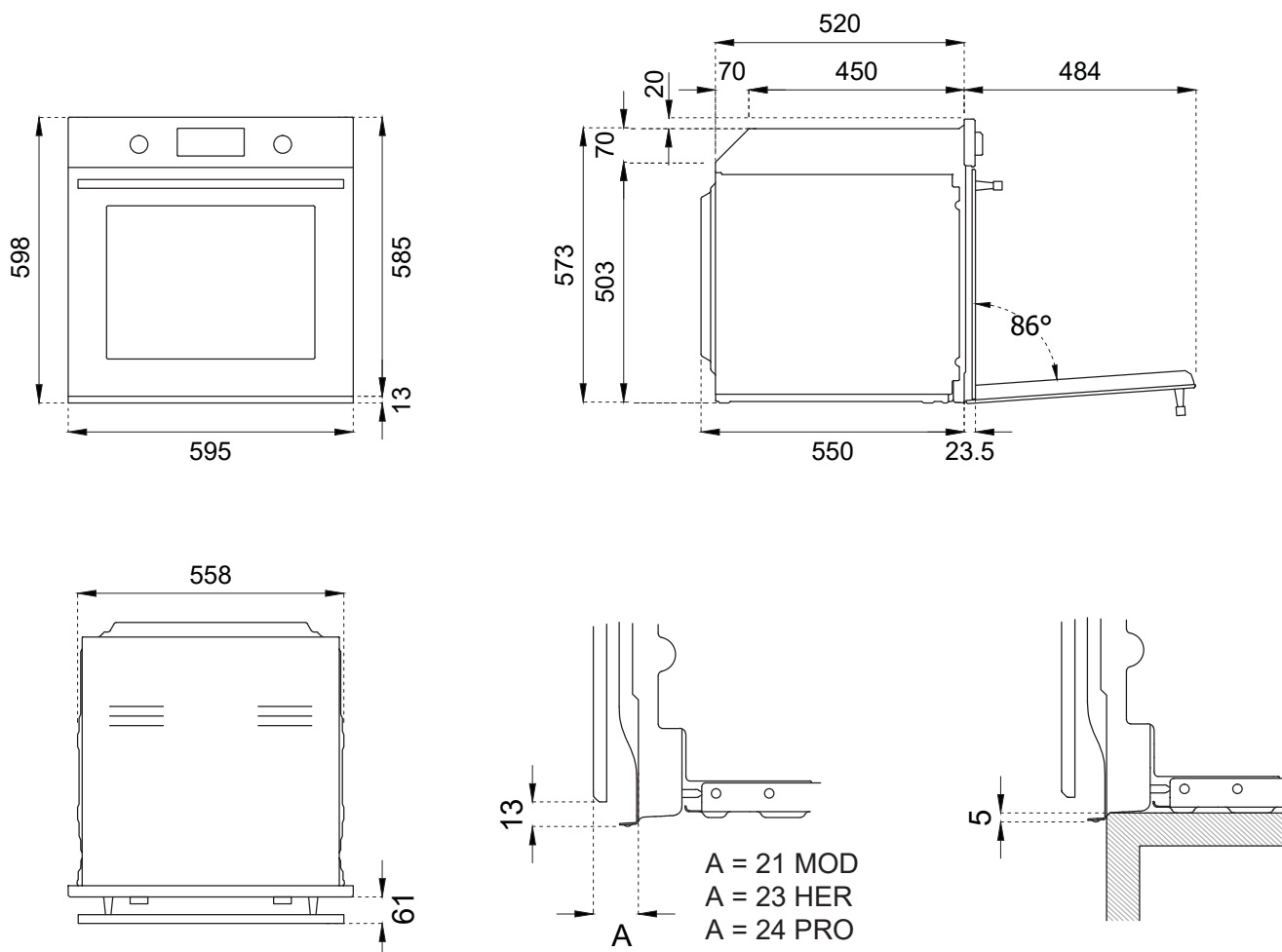
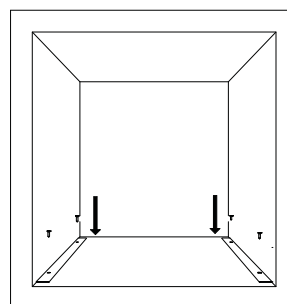
### AVVERTENZE IMPORTANTI

Il forno può essere installato solo incassato. Le pareti e le superfici circostanti devono resistere almeno ad una temperatura di 90°C.

L'installazione dell'apparecchio deve essere effettuata conformemente a quanto prescritto dalla normativa vigente.

Nella parte posteriore del mobile deve essere prevista un'apertura per l'aerazione del forno come indicato in figura.

Utilizzare le staffe in dotazione per l'appoggio sul mobile (1 staffa per lato vedi fig. sotto).



## MANUALE TECNICO PER L'INSTALLATORE

**IT**

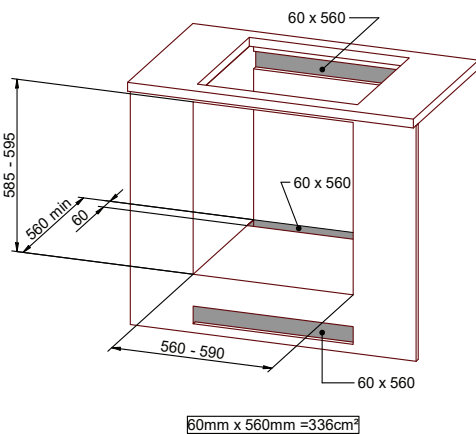
### INSTALLAZIONE SOTTO PIANO INCASSO

La distanza tra il forno e i mobili da cucina o gli apparecchi da incasso deve essere tale da garantire una sufficiente ventilazione ed un sufficiente scarico dell'aria.

Se installato sotto un piano cottura è necessario lasciare uno spazio tra il fondo del piano cottura e la parte superiore del forno e garantire la ventilazione di tutto il vano (come da figura).

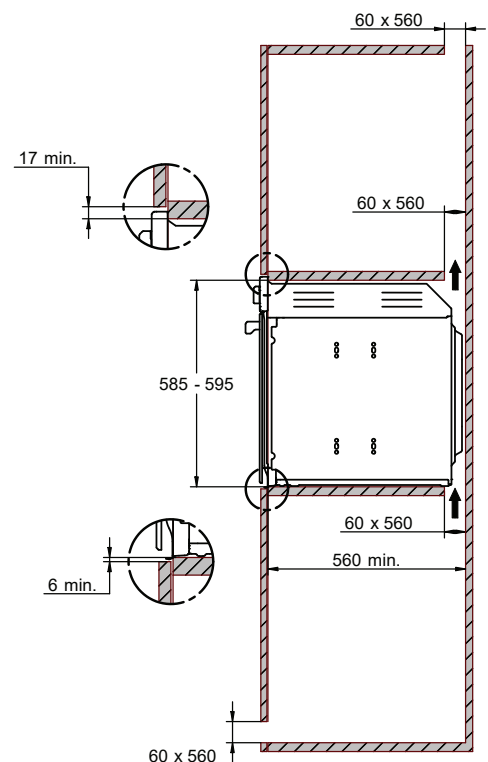
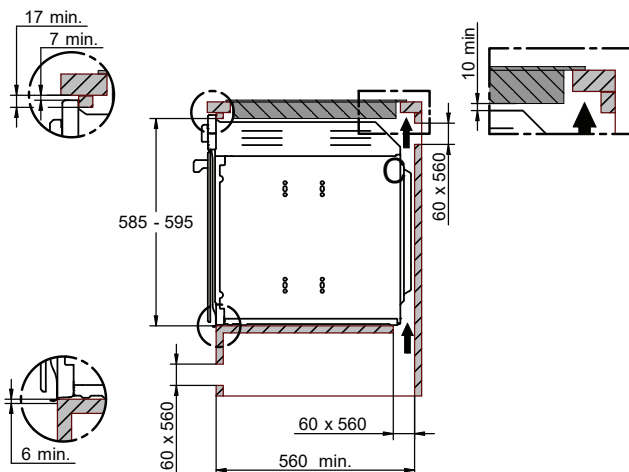
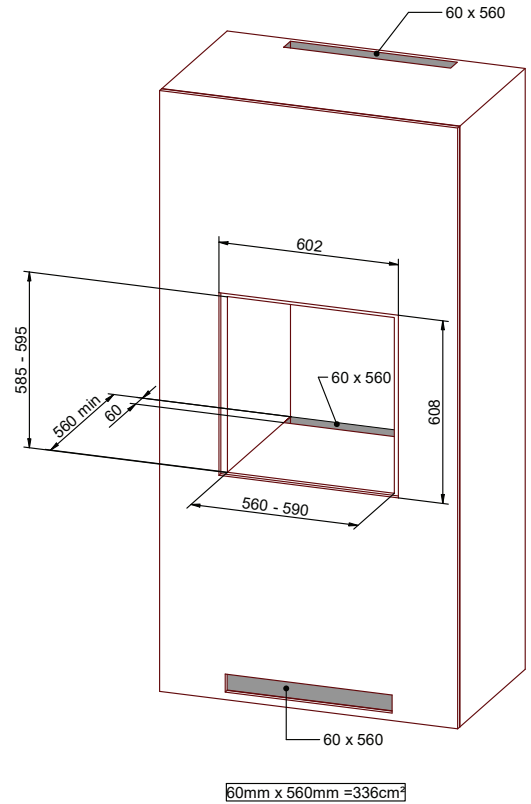
Eventuali aperture di areazione richieste per il piano cottura sono da sommare a quelle richieste per il forno.

Il costruttore declina ogni responsabilità nel caso in cui venga installato un piano cottura di un'altra marca.



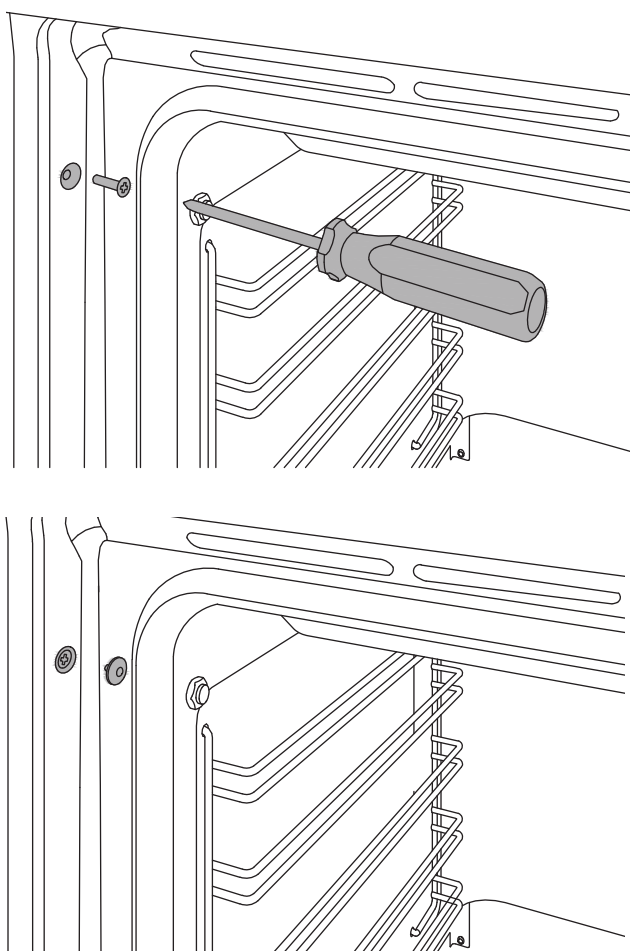
### INSTALLAZIONE A COLONNA

La distanza tra il forno e i mobili da cucina deve essere tale da garantire una sufficiente ventilazione ed un sufficiente scarico dell'aria. Assicurarsi che nella parte superiore o posteriore il mobile abbia un'apertura come indicato in figura.



## FISSAGGIO FORNO

- Posizionare l'apparecchio nel mobile con l'aiuto di una seconda persona.
- Non usare la porta o la maniglia per posizionare il forno.
- Controllare il corretto allineamento del forno con i mobili.
- Controllare che l'apertura della porta avvenga correttamente.
- Fissare il forno al mobile con le viti date in dotazione prestando attenzione che il forno rimanga centrato.
- Coprire le viti con i coprivite.



## COLLEGAMENTO ELETTRICO

Il collegamento elettrico deve essere eseguito in conformità con le norme e le disposizioni di legge in vigore.

Prima di effettuare l'allacciamento, verificare che:

- Le caratteristiche della rete elettrica siano adatte ai dati riportati sull'etichetta di identificazione.
- La presa e l'impianto siano muniti di collegamento a terra secondo le normative vigenti.

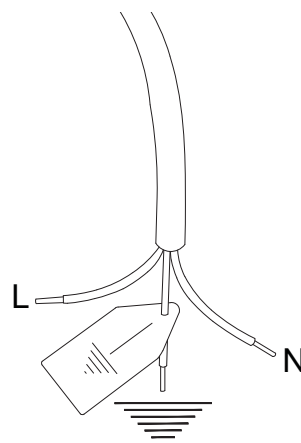
Quando il collegamento alla rete di alimentazione è effettuato tramite presa:

- Applicare al cavo di alimentazione una spina normalizzata adatta al carico indicato sull'etichetta segnaletica. Allacciare i cavetti secondo lo schema della Figura avendo cura di rispettare le sottototate rispondenze:

lettera L (fase) = cavetto colore marrone;

lettera N (neutro) = cavetto colore blu;

simbolo "⏚" terra = cavetto colore giallo-verde;



<b>Tipo forno</b>	<b>5 Funzioni</b>
<b>Tensione</b>	220-240 V
<b>Frequenza</b>	50/60 Hz
<b>Potenza Max</b>	90W
<b>Assorbimento Max</b>	1 A
<b>Sezione cavo</b>	3x0,75mm <sup>2</sup>

IT

- Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo che non sia appoggiato al posteriore del forno, che non sia a contatto con bordi taglienti e che non raggiunga in nessun punto una temperatura di 90°C.
- Non utilizzare per il collegamento riduzioni, adattatori o derivatori in quanto potrebbero provocare falsi contatti con conseguenti pericolosi surriscaldamenti.

Quando il collegamento è effettuato direttamente alla rete elettrica:

- Interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore onnipolare, dimensionato al carico dell'apparecchio.
- Il cavo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore e fissato all'impianto di terra.
- In alternativa il collegamento elettrico può essere anche protetto con un interruttore differenziale

## MANUTENZIONE

### SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI

Prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione, disinserire l'apparecchio dalla rete di alimentazione gas ed elettrica

Per la sostituzione di componenti funzionali, rivolgersi ad un centro assistenza autorizzato.

**ATTENZIONE:** Nel caso di sostituzione del cavo di alimentazione, l'installatore/tecnico dovrà utilizzare un cavo H05VV-F e tenere il conduttore di terra più lungo rispetto ai conduttori di fase di circa 2 cm. Inoltre dovranno essere rispettate le avvertenze riguardanti l'allacciamento elettrico.

## COLLEGAMENTO GAS

- Tutti i collegamenti del gas devono essere eseguiti da una persona qualificata.
- Prima di procedere con l'installazione, verificare che le condizioni di distribuzione locale (pressione e tipo di gas) e i valori preimpostati dell'apparecchiatura siano compatibili.
- Adottare le misure necessarie per garantire una corretta circolazione dell'aria.
- Le informazioni relative all'alimentazione del gas si trovano sulla targhetta dei dati.
- La presente apparecchiatura non è collegata a un dispositivo per l'evacuazione dei residui di combustione. Assicurarsi di collegare l'apparecchiatura conformemente alle disposizioni vigenti sull'installazione. Fare attenzione ai requisiti relativi ad un'adeguata ventilazione.
- Dopo ogni intervento, verificare che la coppia di serraggio delle connessioni gas sia compresa tra 15 Nm e 20 Nm.
- Dove richiesto, utilizzare un regolatore di pressione conforme alla norma vigente.
- Ad installazione completata, verificare eventuali perdite con una soluzione saponosa, mai con una fiamma.
- La messa in opera con tubo flessibile dovrà essere effettuata in modo che la lunghezza della tubatura rispetti l'estensione massima prevista dalla normativa vigente.
- I tubi non devono venire a contatto con parti mobili e non devono essere schiacciati.

### INFORMAZIONI GENERALI

Il collegamento alla rete del gas può essere effettuato con un tubo rigido in rame o con un tubo flessibile in acciaio o a parete continua e nel rispetto delle prescrizioni stabilite dalla norma vigente.

L'apparecchio è collaudato secondo quanto riportato sulla targhetta dati. Per l'alimentazione con altri tipi di gas, vedere al capitolo "CONVERSIONE GAS". Il raccordo di entrata del gas è filettato 1/2" gas esterno (ISO 228-1).

### ALLACCIAMENTO DELL'APPARECCHIO ALLA RETE GAS

Prima di procedere all'allacciamento dell'apparecchio alla rete gas, accertarsi che i dati dell'etichetta di identificazione siano compatibili con quelli della rete di distribuzione del gas.

Quando il gas viene distribuito per mezzo di canalizzazione, l'apparecchio deve essere collegato all'impianto di adduzione gas con tubo metallico rigido in rame o con tubo flessibile d'acciaio secondo le norme vigenti.

Quando il gas viene prelevato da una bombola, l'apparecchio, alimentato con un regolatore di pressione conforme alla norma vigente con tubi flessibili di acciaio inossidabile a parete continua, Si consiglia di applicare sul tubo flessibile lo speciale adattatore, facilmente reperibile sul mercato, per facilitare il collegamento con il portagomma del regolatore di pressione montato sulla bombola.

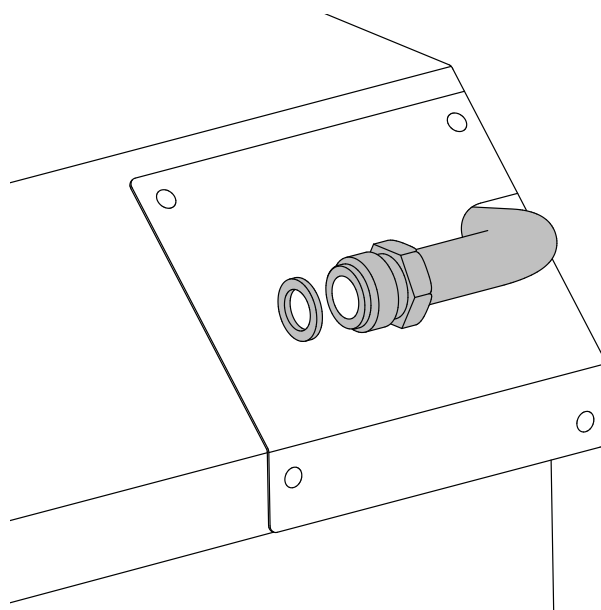
Non rovesciare la bombola.

Usare gas GPL di alta qualità, nel dubbio utilizzare un filtro GPL.

Il tubo non deve attraversare vani che possono essere stipati e non deve entrare in contatto con parti mobili tipo i cassetti.

A installazione completata controllare eventuali perdite con una soluzione saponosa, mai con una fiamma.

**ATTENZIONE:** Si ricorda che il raccordo di entrata gas dell'apparecchio è filettato 1/2 gas cilindrico maschio a norme UNI-ISO 228-1.



## PRECAUZIONI PER L'UTILIZZO DEL PRODOTTO CON GAS GPL:

IT

I rubinetti gas montati sul forno devono funzionare con gas liquido di qualità controllata, erogato alla corretta pressione nominale.

Tale pressione deve essere garantita da un apposito regolatore di pressione certificato (non fornito con il prodotto)

L'utilizzo di gas provenienti da ricariche non certificate e/o l'utilizzo improprio della bombola GPL nonché del relativo regolatore, possono invalidare la garanzia del prodotto.

In particolare sono da evitare tutte quelle situazioni che possano inquinare il gas con residui ed impurità che, immessi nel circuito gas, possono bloccare o danneggiare irreparabilmente i componenti di controllo (termostato)

Si raccomanda quindi di:

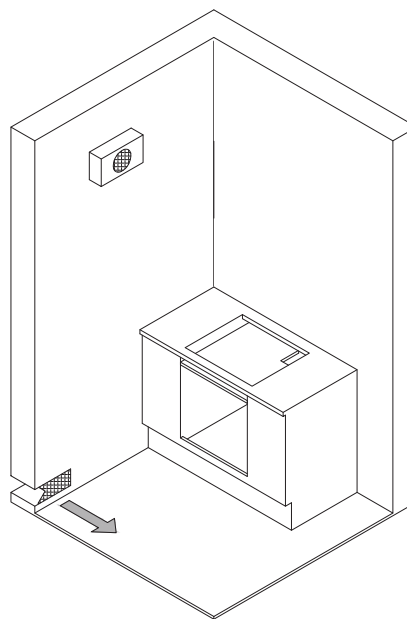
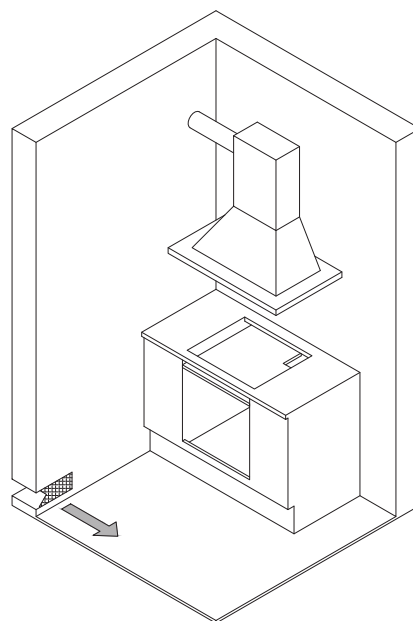
- Utilizzare solo bombole GPL provenienti da rivenditori ufficiali ed autorizzati dalle varie case produttrici
- Utilizzare le bombole fino al loro svuotamento senza però posizionarle inclinate o capovolte
- Eseguire regolare pulizia del filtro posto all'ingresso del regolatore di pressione

## VENTILAZIONE NEI LOCALI

L'apparecchio deve essere installato in locali permanentemente ventilati, come previsto dalle norme vigenti. Nel locale in cui è installato l'apparecchio deve poter affluire tanta aria quanta ne viene richiesta dalla regolare combustione del gas e dal necessario ricambio del locale stesso. Le prese di immissione aria, protette da griglie, dalle cotture: in particolare, dopo un uso prolungato, è consigliabile aprire una finestra o aumentare la velocità di eventuali ventilatori.

## SCARICO DEI PRODOTTI DELLA COMBUSTIONE

Lo scarico dei prodotti della combustione può essere assicurato tramite cappe collegate ad un camino a tiraggio naturale di sicura efficienza, oppure, mediante aspirazione forzata. Un efficiente sistema di aspirazione richiede un'accurata progettazione da parte di uno specialista abilitato ad eseguirlo, nel rispetto delle posizioni e le distanze indicate dalle norme. Al termine dell'intervento l'installatore dovrà rilasciare il certificato di conformità.



## CONVERSIONE GAS

### ATTENZIONE!

Prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione, disinserire l'apparecchio dalla rete di alimentazione gas ed elettrica

La procedura per la conversione del gas prevede 2 steps:

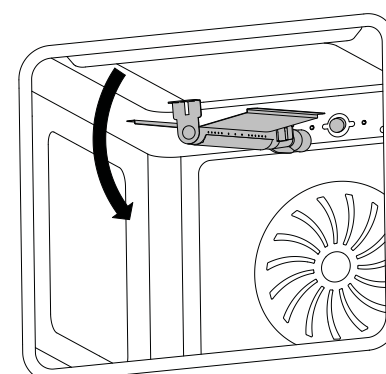
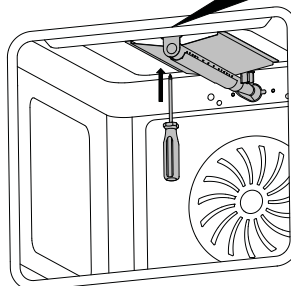
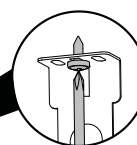
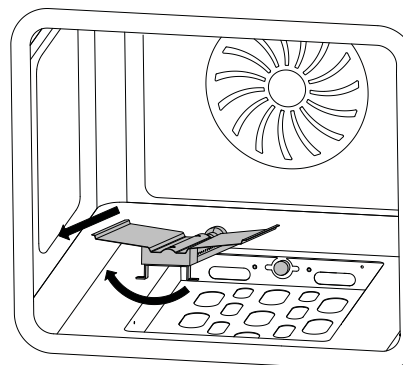
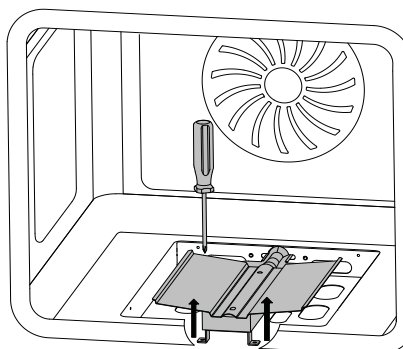
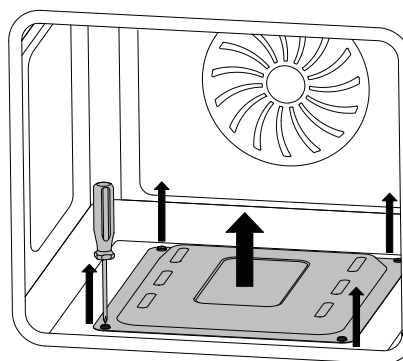
- sostituzione ugelli
- regolazione minimi bruciatori

**ATTENZIONE:** Dopo aver eseguito le suddette sostituzioni, il tecnico dovrà applicare sull'apparecchio, in sostituzione di quella esistente, l'etichetta corrispondente alla nuova regolazione gas. Questa etichetta è contenuta nella busta degli ugelli di ricambio.

### Step 1: sostituzione ugelli

Per effettuare il cambio dell'ugello del bruciatore forno operare nel modo seguente:

1. Aprire la porta forno.
2. Rimuovere tutti gli accessori all'interno del forno.
3. svitare le viti di fissaggio del piano forno, e rimuoverlo.
4. Allentare le viti A e B.
5. Estrarre il bruciatore sfilandolo verso l'esterno in modo da riuscire ad accedere all'ugello.
6. Sostituire l'ugello tramite una chiave a tubo da 7mm.
7. Rimontare il bruciatore e il piano forno



Per effettuare il cambio dell'ugello del bruciatore grill operare nel modo seguente:

1. Aprire la porta forno .
2. Rimuovere tutti gli accessori all'interno del forno.
3. Allentare la vite A .
4. Estrarre il bruciatore grill sfilandolo verso l'esterno in modo da riuscire ad accedere all'ugello.
5. sostituire l'ugello tramite una chiave a tubo da 7mm.
6. Rimontare il bruciatore grill

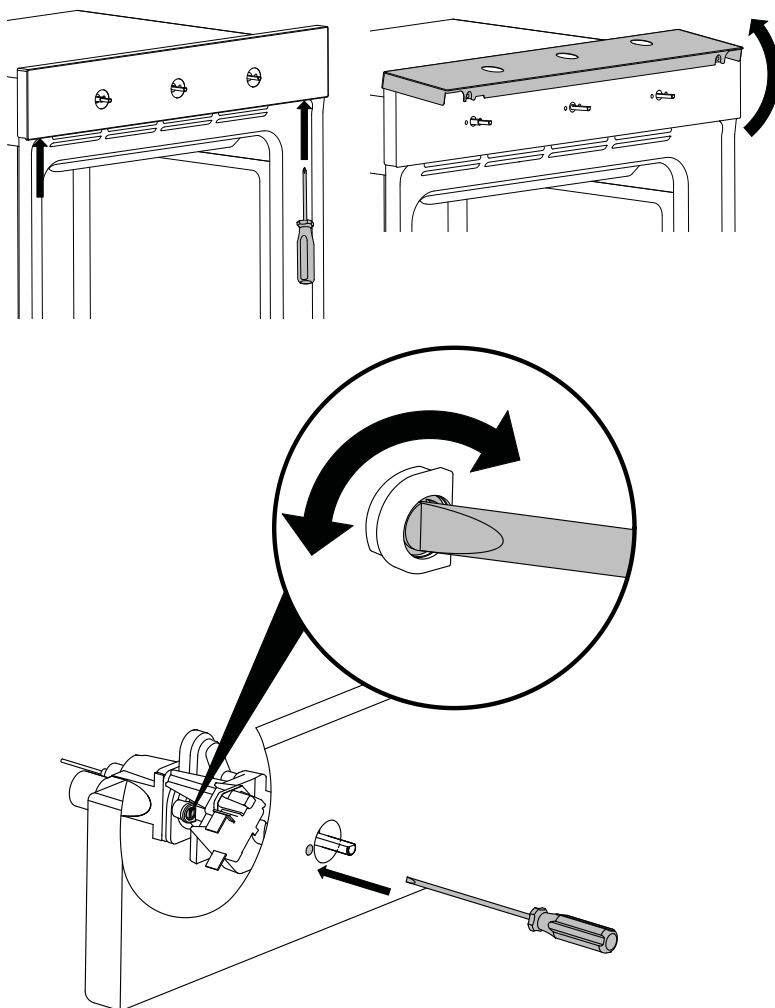
## CONVERSIONE GAS

IT

### Step 2: regolazione minimo bruciatore

Il termostato del forno è dotato di una vite per la regolazione del minimo. Combinando il tipo di gas di alimentazione si deve regolare il minimo come segue:

1. Estrarre di almeno 5 cm il forno dall'incasso (solo forni con pannello comandi in metallo).
2. Svitare le viti del pannello comandi e rimuoverlo (solo forni con pannello comandi in metallo).
3. Accendere il bruciatore forno e mantenerlo al massimo per 10/15 minuti a porta chiusa.
4. Portare la manopola in posizione di temperatura minima.
5. Sfilare la manopola e introdurre un cacciavite a taglio e ruotare la vite per regolare il minimo.
6. Nel caso di impiego di gas liquido occorre avvitare in senso orario la vite di regolazione a fine corsa.



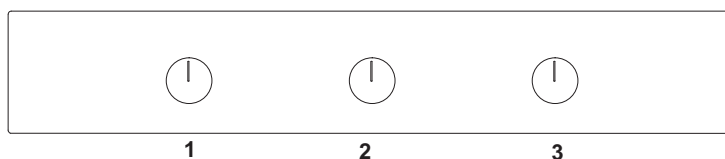
### TABELLA CONVERSIONE GAS

Bruciatore	Tipo di gas	Pressione	diametro ugello	Portata Nominale				Portata Ridotta	Diametro By-pass	
		mbar	1/100mm	g/h	l/h	kW	kcal/h	kW	kcal/h	1/100mm
Forno	Gas città G110	8	220	-	567	2,5	2150	0,8	688	41 reg
	Naturale G20	20	113	-	238	2,5	2150	0,8	688	41 reg
	Butano G30	30	75	181	-	2,5	2150	0,8	688	41
	Propano G31	37	75	178	-	2,5	2150	0,8	688	41
Grill	Gas città G110	8	185	-	408	1,8	1548	-	-	-
	Naturale G20	20	98	-	171	1,8	1548	-	-	-
	Butano G30	30	64	130	-	1,8	1548	-	-	-
	Propano G31	37	64	128	-	1,8	1548	-	-	-

## PANNELLO COMANDI

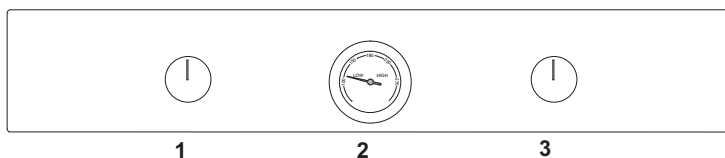
### COMANDI FORNO 3 MANOPOLE

- 1 Selettore temperatura
- 2 Timer contaminuti
- 3 Selettore funzioni



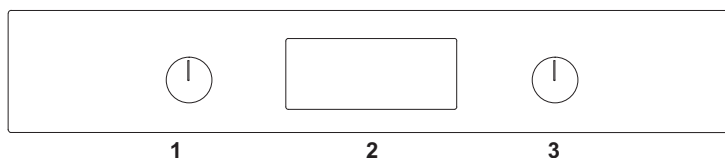
### COMANDI FORNO 2 MANOPOLE

- 1 Selettore temperatura
- 2 Termometro
- 3 Selettore funzioni



### COMANDI FORNO 2 MANOPOLE

- 1 Selettore temperatura
- 2 Display con touch control
- 3 Selettore funzioni



## FUNZIONI FORNO

SIMBOLO	DESCRIZIONE
	Grill
	Girarrosto
	Ventola
	Luce

## USO

### PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

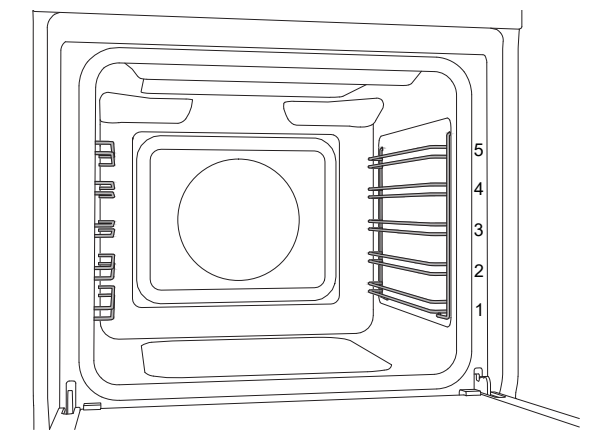
- Rimuovere pellicole ed eventuali residui di imballaggio dall'interno ed esterno del forno.
- Rimuovere e lavare tutti gli accessori.
- Far funzionare il forno per 30 min. alla temperatura di 250°C senza inserire cibo all'interno (durante questa operazione è normale che residui di lavorazione producano odori e fumi).
- Lasciare raffreddare il forno.
- Aprire la porta forno e lasciare areare per 15 minuti.
- Pulire la cavità forno.

### POSIZIONAMENTO GRIGLIE

Griglie e teglie devono essere inserite nelle guide laterali fino al punto di arresto, per evitare il contatto con la porta forno.

Gli accessori se estratti oltre la metà vengono bloccati per facilitare il prelievo delle portate.

Il forno è dotato di 5 livelli di cottura indicati sul lato destro della facciata.



### RAFFREDDAMENTO

Il forno è equipaggiato di un sistema di raffreddamento che entra in funzione durante la cottura.

Un flusso d'aria tra pannello comandi e porta forno permette di mantenere i comandi a temperatura di utilizzo.

Il sistema di raffreddamento si accende e si spegne automaticamente (è normale che continui a funzionare anche dopo lo spegnimento del forno)

### PRERISCALDAMENTO

La maggior parte delle ricette prevede l'inserimento della pietanza a forno già alla temperatura di cottura.

Il tempo di preriscaldamento dipende dalla temperatura impostata e dal numero di accessori presenti nel forno.

### ACCENSIONE DEL FORNO A GAS

Aprire completamente la porta forno

Ruotare la manopola del termostato in senso antiorario in posizione di max (accensione).

Premere e tener premuta la manopola per almeno 5 secondi. Automaticamente si attiverà l'accensione elettrica a scintilla.

Rilasciare la manopola e attendere 15-20 secondi per far stabilizzare la fiamma, poi richiudere la porta forno.

Ruotare la manopola in corrispondenza della temperatura scelta.

*Con la porta chiusa viene inibita l'accensione del forno.*

Se dopo 15 secondi il bruciatore non si accende, sospendere il tentativo di accensione, lasciare aperta la porta prima di ritentare di nuovo l'accensione per almeno 1 minuto.

In caso di spegnimento accidentale, portare la manopola del termostato in posizione di spento, aprire la porta, attendere almeno 1 minuto prima di riaccendere il forno.

### ACCENSIONE DEL GRILL A GAS

Aprire completamente la porta forno

Ruotare la manopola del termostato in senso orario in posizione di GRILL.

Premere e tener premuta la manopola per almeno 5 secondi. Automaticamente si attiverà l'accensione elettrica a scintilla.

Rilasciare la manopola e attendere 15-20 secondi per far stabilizzare la fiamma, poi richiudere la porta forno.

*Con la porta chiusa viene inibita l'accensione del grill.*

se dopo 15 secondi il bruciatore non si accende, sospendere il tentativo di accensione, lasciare aperta la porta prima di ritentare di nuovo l'accensione per almeno 1 minuto.

In caso di spegnimento accidentale, portare la manopola del termostato in posizione di spento, aprire la porta, attendere almeno 1 minuto prima di riaccendere il forno.

## MODI DI COTTURA

1. Inserire la griglia nel livello desiderato
2. Accendere il bruciatore forno o grill, ed impostare la temperatura (solo bruciatore forno)
3. Selezionare eventualmente con la manopola funzioni la ventola o il girarrosto.

Il forno è equipaggiato con 2 elementi riscaldanti attivabili solo singolarmente.

**Attenzione: tutte le cotture devono essere fatte a porta forno chiusa.**

### Cottura statica

*Calore dal basso.*

Cottura su un solo livello ideale per arrostiti, pane e torte.

Ad alta temperatura usare per dolci e salatini che non richiedano dorature.

- Arrosto livello 2 o 3
- Torte livello 2 o 3

### Grill

*Calore dal grill superiore. (temperatura fissa)*

Cottura su un solo livello ideale per grigliare salicce, costine, bacon, pesce o toast.

Doratura superfici a fine cottura.

- Livello 4 o 5.

### Cottura ventilata

*Calore dal basso e distribuito dalla ventola.*

Cottura su più livelli ideale per biscotti e torte, e per qualsiasi tipo di pietanza che richieda calore uniforme.

- Livello 2 o 3 per cotture singole
- Livelli 2 e 4 per cotture multiple

Selezionare la temperatura desiderata e la funzione VENTOLA.

### Cottura statica con girarrosto

*Calore dal basso e girarrosto*

Il girarrosto fa girare il cibo mentre il bruciatore del forno a gas è in funzione, ideale per una cottura uniforme di grossi pezzi di carne.

- Livello 3 con spiedo e portaspiedo

Selezionare la temperatura desiderata e la funzione GIRARROSTO.

### Grill con girarrosto

*Calore dal grill superiore. (temperatura fissa) e girarrosto.*

Il girarrosto fa girare il cibo mentre il bruciatore del grill a gas è in funzione.

- Livello 3 con spiedo e portaspiedo
- Selezionare il grill e la funzione GIRARROSTO.

## Scongelamento

Questa funzione tramite la circolazione forzata dell'aria accelera il processo di scongelamento dei cibi.

Selezionare la funzione LUCE + VENTOLA lasciando spento il forno.

### Luce Forno

Selezionare la funzione LUCE.

### Lievitazione

Questa funzione mantiene il calore necessario per la lievitazione. Quando si usa questa funzione è preferibile inserire i cibi a forno freddo.

Selezionare la funzione LUCE lasciando spento il forno. Non aprire la porta forno se non strettamente necessario.

### Nota:

Nelle funzioni ventilate e con girarrosto è attiva anche la luce.

### Nota:

con il bruciatore grill acceso la funzione ventola non funziona.

## CONDENSA

E' normale che durante la cottura di cibi particolarmente ricchi di acqua si formi condensa sul vetro interno della porta forno e sul pannello di controllo. Durante la cottura la condensa evaporerà autonomamente.

## CONSIGLI PER LA COTTURA

- La temperatura impostata e il tempo di cottura possono variare leggermente da un forno all'altro. Potrebbero essere necessari piccoli aggiustamenti rispetto alla ricetta.
- Aumentare la temperatura non diminuisce i tempi di cottura.
- I tempi di cottura dipendono dal peso dallo spessore e dalla qualità del cibo.
- Si raccomanda di disporre il cibo al centro della griglia.
- Scegliere il livello seguendo la ricetta ed in base all'esperienza personale.
- Lasciare almeno 3 cm di spazio tra le pirofile e le pareti del forno per migliorare la circolazione del calore.
- Per la cottura di pasticcini utilizzare teglie chiare in alluminio.
- Per la cottura di dolci e biscotti utilizzare stampi scuri di metallo perchè aiutano ad assorbire il calore.
- Voltare e mescolare le pietanze affinchè si riscaldino in modo uniforme.
- Per nuove ricette, scegliere la temperatura più bassa tra quelle indicate e il minor tempo dopodichè valutare il grado di cottura ed eventualmente prolungarla.

## RISPARMIO ENERGETICO

- Aprire la porta forno solo se strettamente necessario in modo da evitare dispersioni di calore.
- Mantenere pulita la cavità forno.
- Rimuovere le dotazioni non utilizzate per la cottura.
- Arrestare la cottura qualche minuto prima del tempo normalmente impiegato: la cottura proseguirà per i restanti minuti con il calore accumulato.

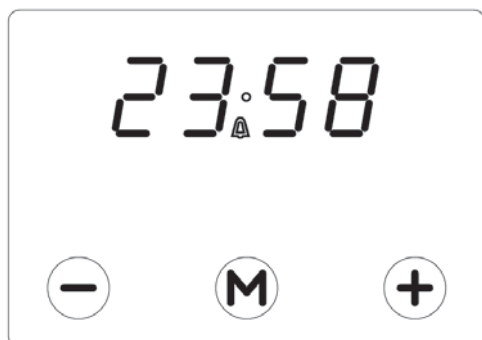
## TABELLA INDICATIVA PER LA COTTURA

I tempi indicati in tabella non comprendono i tempi di preriscaldamento e sono indicativi

Pietanze	Peso (Kg)	Funzione	Temperatura (°C)	Tempo (minuti)	
Lasagne	3-4	statico	220-230	45-50	
Pasta al forno	3-4	statico	220-230	45-50	
Arrosto di vitello	2	ventilato	180-190	90-100	
Lonza di maiale	2	ventilato	180-190	70-80	
Salsicce	1,5	grill	175	15	
Roast beef	1	ventilato	200	40-45	
Coniglio arrosto	1,5	ventilato	180-190	70-80	
Fesa di tacchino	3	ventilato	180-190	110-120	
Coppa al forno	2-3	ventilato	180-190	170-180	
Pollo arrosto	1,2	ventilato	180-190	65-70	
				1° lato	2° lato
Bracirole di maiale	1,5	grill	175	15	5
Costine	1,5	grill	175	10	10
Pancetta di maiale	0,7	grill	200	7	8
Filetto di maiale	1,5	grill	175	10	5
Filetto di manzo	1	grill	200	10	7
Trota salmonata	1,2	ventilato	150-160	35-40	
Coda di rospo	1,5	ventilato	160	60-65	
Rombo	1,5	ventilato	160	45-50	
Pizza	1	ventilato	MAX	8-9	
Pane	1	ventilato	190-200	25-30	
Focaccia	1	ventilato	180-190	20-25	
Ciambella	1	ventilato	160	55-60	
Crostata di marmellata	1	ventilato	160	35-40	
Torta di ricotta	1	ventilato	160-170	55-60	
Tortellini farciti	1	ventilato	160	20-25	
Torta paradiso	1,2	ventilato	160	55-60	
Bignè	1,2	ventilato	180	80-90	
Pan di Spagna	1	ventilato	150-160	55-60	
Torta di riso	1	ventilato	160	55-60	
Brioche	0,6	ventilato	160	30-35	

## INTERFACCE DI COTTURA

### DISPLAY TOUCH (dove previsto)




#### Impostazione dell'ora

Alla prima accensione o dopo un black-out, il display lampeggia.

- Per impostare l'ora corrente premere e mantenere premuto, per almeno 2 secondi, il tasto "M". Il display diventa a luce fissa.
- Premere il tasto - o il tasto + per correggere l'ora visualizzata. Dopo un breve periodo dal rilascio del tasto il dato impostato viene accettato.

#### Contaminuti

Questa funzione consiste unicamente in un conto alla rovescia che può essere regolato per un periodo massimo di 23 ore e 59 minuti al termine del quale si attiva un segnale acustico interrompibile premendo un tasto qualsiasi.

- Premere il tasto "M" per almeno 2 secondi o comunque fino a che il simbolo  inizia a lampeggiare.
- Impostare il tempo usando i tasti + o -.
- Dopo alcuni secondi viene visualizzata l'ora corrente unitamente al simbolo. Il conteggio alla rovescia inizia immediatamente.
- Al termine del tempo di cottura impostato viene emesso un segnale acustico.

Questa funzione non interrompe la cottura, ma emette solo un segnale di allarme a tempo trascorso.

E' compito dell'utente interrompere manualmente la cottura agendo sulle relative manopole.

#### Disattivazione suoneria

Per disattivare manualmente il segnale acustico premere un tasto qualsiasi.

#### Modifica dell'ora corrente e variazione del volume della suoneria

Per modificare l'ora

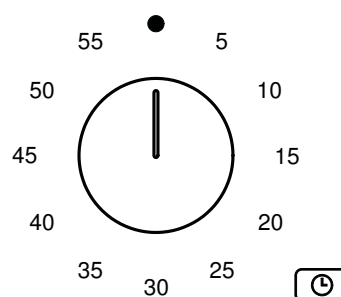
- premere contemporaneamente tasti - e + per almeno 2 secondi o comunque fino al lampeggio del puntino ..
- premere il tasto + o - per modificare l'ora.

Per variare il volume della suoneria

- Premere il tasto M. Viene visualizzato a display la scritta: "ton ..." seguita da un numero
- Selezionare con il tasto + o - il volume desiderato.

L'interruzione della corrente elettrica provoca l'annullamento delle funzioni programmate, orologio compreso. Una volta ripristinata la corrente, l'orologio deve essere riprogrammato.

### TIMER (dove previsto)



Questa funzione consiste unicamente in un conto alla rovescia che può essere regolato per un periodo massimo di 60 minuti al termine del quale si attiva un segnale acustico

Ruotare la manopola del timer in senso orario fino a fine corsa per caricare la suoneria.

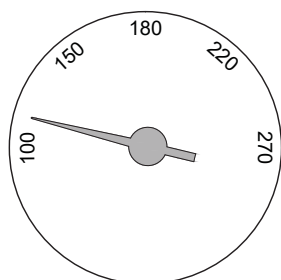
Ruotare la manopola in senso antiorario sul tempo prescelto.

Questa funzione non interrompe la cottura, ma emette solo un segnale di allarme a tempo trascorso.

E' compito dell'utente interrompere manualmente la cottura agendo sulle relative manopole.

**ATTENZIONE:** non forzare la manopola durante il caricamento del contaminuti, potreste causare la rottura della molla interna.

## TERMOMETRO (dove previsto)



Il forno è dotato di un termometro che indica la temperatura al centro del forno. Questo, permette di tenere sotto controllo la cottura degli alimenti e di regolarla in modo più accurato.

All'accensione del forno, il bruciatore funzionerà al massimo, facendo aumentare la temperatura a suo interno. Al raggiungimento della temperatura impostata, il quadrante del Termometro si fermerà ed il calore sarà distribuito in modo ottimale all'interno del forno. In caso la temperatura cambi in modo apprezzabile o tale da influenzare la cottura, la lancetta del termometro segue la variazione segnalandola.

Quando il forno è spento, la temperatura si abbassa lentamente fino a raggiungere la temperatura ambiente.

Nota: La temperatura del termometro potrebbe non coincidere con quella selezionata dal termostato. La temperatura esatta è quella indicata sulla manopola del termostato.

## ACCESSORI / OPTIONAL

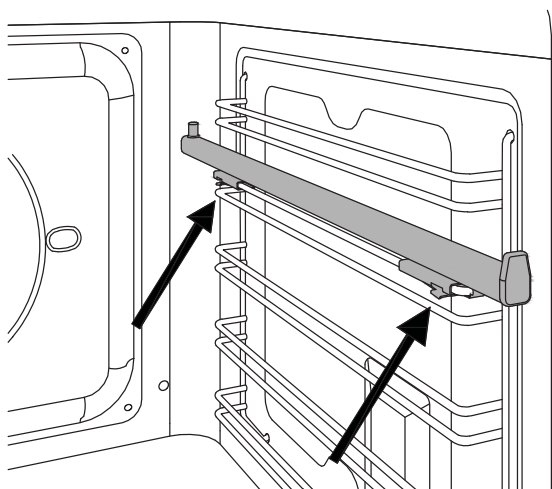
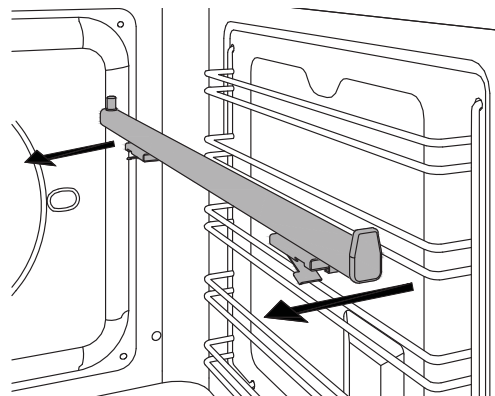
### GUIDE TELESCOPICHE

Le guide telescopiche possono essere montate in un qualsiasi livello delle guide forno

- Localizzare le due molle a clip (anteriore e posteriore) della guida telescopica.
- Localizzare il pin che indica la parte posteriore della guida.
- Posizionare la guida telescopica in corrispondenza del filo superiore del livello scelto.
- Inserire la clip anteriore spingendo verso la guida laterale.
- Inserire la clip posteriore spingendo verso la guida laterale.
- Ripetere le operazioni di inserimento anche per l'altro lato.
- Estrarre entrambe le guide e posizionare il vassoio o la griglia forno, tra il pin posteriore e il fermo anteriore.

### Rimozione guide telescopiche

- Localizzare le due molle a clip (anteriore e posteriore) della guida telescopica.
- Tenendo abbassata la clip frontale tirare la guida verso l'interno del forno.
- Ripetere l'operazione per la clip posteriore.

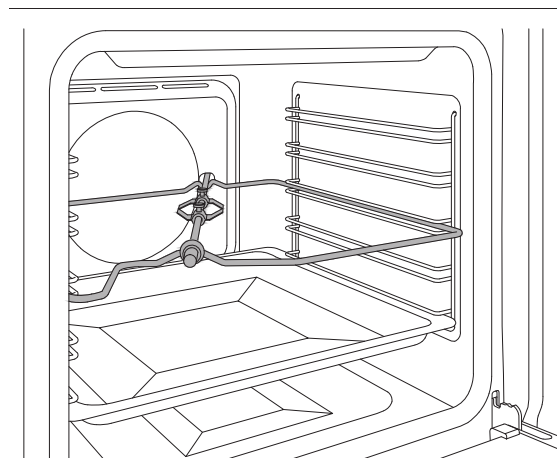
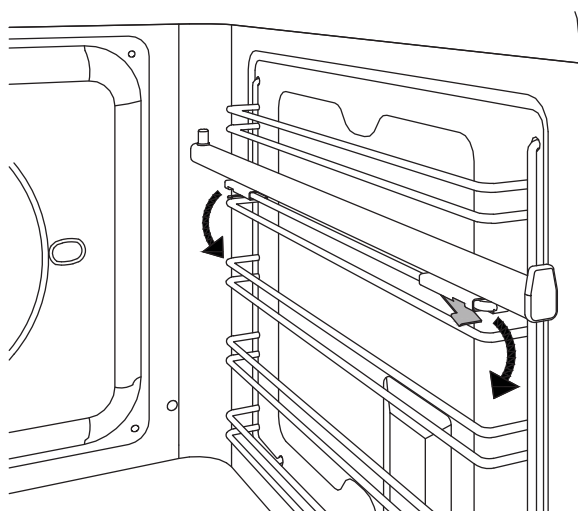


### FUNZIONE GIRARROSTO

Usato per cuocere con il grill carne, pollo e pesce in modo uniforme su tutti i lati.

- Posizionare il supporto spiedo nel livello 3 delle guide laterali.
- Mettere un vassoio su un livello inferiore delle guide laterali per raccogliere i grassi della cottura.
- Inserire la carne o il pesce sullo spiedo del girarrosto usando la forchetta.
- Inserire lo spiedo nella sede del motore girarrosto che si trova nella parte posteriore del forno e alloggiarlo sul supporto spiedo.
- Rimuovere il manico in plastica dallo spiedo.
- Selezionare la Funzione Grill a temperatura massima.
- A cottura completata, rimontare il manico in plastica e rimuovere gli alimenti dal forno.

**Attenzione la cottura con girarrosto deve essere sempre fatta a porta forno chiusa.**



## PULIZIA DELL'APPARECCHIO

Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia, attendere che tutte le parti si siano raffreddate e disinserire l'apparecchio dalla rete di alimentazione gas ed elettrica.

Una cura scrupolosa del forno contribuisce a mantenerlo a lungo in buone condizioni.

### **Pulizia delle parti smaltate o verniciate:**

Per mantenere le caratteristiche delle parti smaltate è necessario pulire frequentemente con acqua saponata. Non usare mai polveri abrasive. Evitare di lasciare sulle parti smaltate sostanze acide o alcaline (aceto, succo di limone, sale, succo di pomodoro ecc.) e di lavare quando le parti smaltate sono ancora calde.

### **Pulizia delle parti in acciaio inox:**

Pulire i particolari con acqua saponata e poi asciugarli con panno morbido, seguendo la direzione di satinatura. La brillantezza viene mantenuta mediante ripassatura periodica con prodotti appositi normalmente reperibili in commercio. Non usare mai polveri o spugne abrasive.

Rimuovere immediatamente le macchie di calcare, grasso, amido o albume.

### **Pulizia del vetro:**

Per sgrassare usare del detersivo per piatti e aceto, e poi risciacquare, oppure pulire con del detersivo per piatti, risciacquare, passare con lo straccio umido e asciugare.

Per togliere le incrostazioni mettere sopra la zona interessata dell'acqua saponata oppure detersivo per piatti. Dopo alcuni minuti risciacquare ed asciugare con un panno morbido.

Evitare gli anticalcare, prodotti abrasivi e multiuso perché con il tempo imbruttiscono il vetro.

### **Pulizia delle griglie:**

Non lavare le griglie in lavastoviglie.

Immergerle in una soluzione calda di acqua e sapone per i piatti e passare con una spugna non abrasiva, risciacquare e asciugare con panno morbido.

**ATTENZIONE:** se non vengono asciugate correttamente, potrebbero generarsi punti di ruggine.

### **Pulizia delle parti prensili:**

Pulire i particolari con acqua saponata e poi asciugarli con panno morbido, seguendo la direzione di satinatura. Non usare mai polveri o spugne abrasive.

### **Guarnizione:**

Pulire con panno umido.

### **Pulizia vano bruciatore:**

Per togliere le parti di cibo cadute attraverso le asole presenti sulla base del forno, rimuovere il piano forno svitando le viti di fissaggio.

Al termine della pulizia rimontare il piano forno.

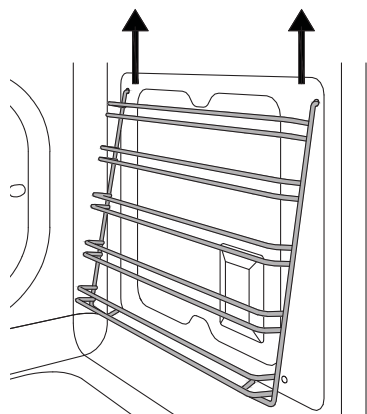
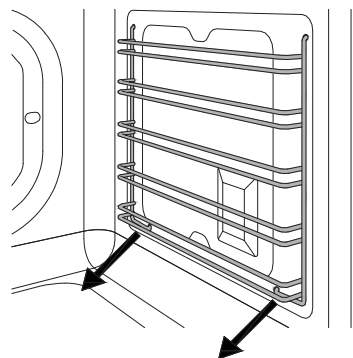


## SEMPLICI MANUTENZIONI

IT

### RIMOZIONE GUIDE LATERALI

- Individuare i due ganci nella parte inferiore della griglia e tirare delicatamente verso il basso contemporaneamente i due ganci.
- Estrarre la griglia dal lato del forno e rimuovere tirando verso l'alto i ganci superiori della griglia dal lato del forno.
- Rimuovere la griglia dal forno.



### SOSTITUZIONE LAMPADA FORNO

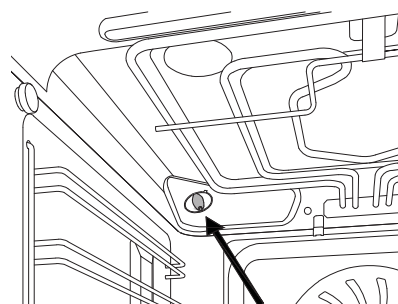
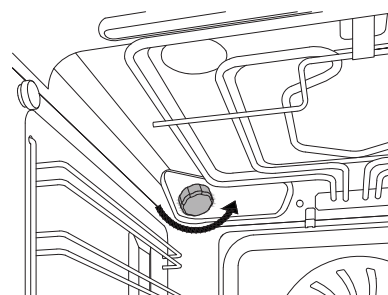
#### Attenzione!

**Scollegare l'alimentazione elettrica prima di sostituire la lampadina. NON toccare la lampadina a mani nude.**

#### Luce superiore del forno

Tipo di lampadina: alogena G9 220 V, 40 W

- Assicurarsi che il forno sia spento e raffreddato.
- Svitare il coperchio di vetro e rimuovere la lampadina alogena.
- Inserire una nuova lampadina alogena nella sua fessura. **NON** toccare la lampadina a mani nude.
- Riavvitare il coperchio di vetro in posizione.
- Ricollegare il forno all'alimentazione elettrica.



## PULIZIA VETRI INTERNI PORTA FORNO

I vetri interni della porta forno possono essere facilmente rimossi per la pulizia. Non è necessario rimuovere la porta per pulire i vetri.

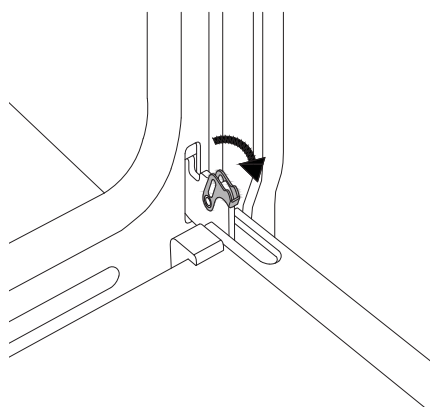
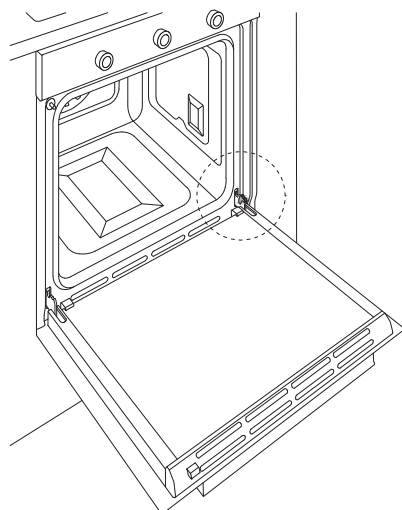
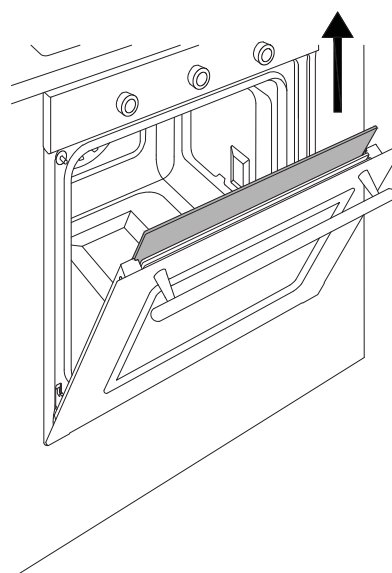
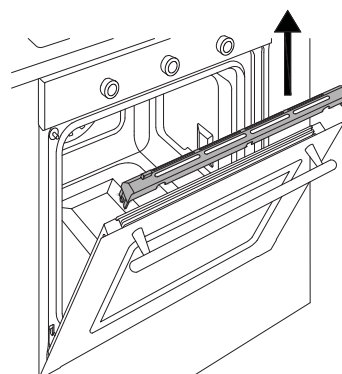
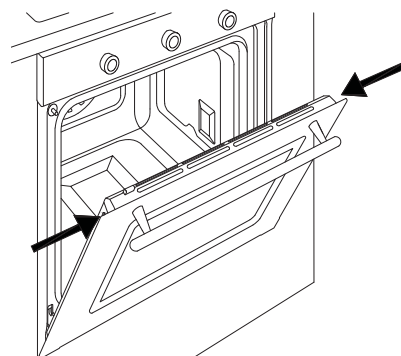
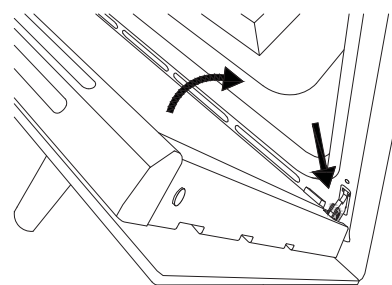
il vetro può essere pulito in loco o rimosso.

- Aprire completamente la porta forno.
- Aprire completamente le leve di bloccaggio di entrambe le cerniere.
- Richiudere lentamente la porta fino al punto di bloccaggio, verificando che le leve abbiano bloccato la porta.
- Togliere la copertura superiore della porta premendo a dx e sx con le dita sui tasti rotondi.
- Sollevare la copertura superiore ed estrarla.

Facendo attenzione al lato dei vetri (non invertire o girare):

- Estrarre i vetri facendoli scorrere.
- Pulire i vetri.
- Ripetere le operazioni in ordine inverso per ri-assemblare la porta.

**Se le cerniere non sono bloccate correttamente e il vetro interno è rimosso la porta può chiudersi da sola**



## MALFUNZIONAMENTO

## GARANZIA

IT

### L'accensione non funziona

La porta del forno è aperta?

Al forno arriva corrente? controllare l'interruttore o il fusibile.

### L'accensione funziona ma il forno non si accende

La valvola del gas è aperta?

### La manopola non rimane in posizione.

La clip della manopola è rotta, chiamare l'assistenza per la sostituzione.

### Il cibo è troppo cotto

Con una funzione ventilata ricordarsi di diminuire la temperatura di 20°C

### Il cibo è troppo cotto nella parte inferiore

Il forno a gas prevede molto calore nella parte inferiore del forno, posizionare la griglia o il vassioio in un livello superiore

### Il cibo è poco cotto

Per cucinare grandi quantità di cibo il tempo di cottura va aumentato in modo proporzionale.

Verificare che ci sia abbastanza spazio attorno alla pirofila per assicurare una giusta circolazione del calore.

Verificare con un tecnico specializzato l'effettiva tensione di rete.

### Si forma condensa sul vetro forno.

E' normale che durante la cottura di cibi particolarmente ricchi di acqua si formi condensa sul vetro interno della porta forno e sul pannello di controllo. Durante la cottura la condensa evaporerà autonomamente.

Pre-riscaldare il forno per ridurre la formazione di condensa.

### Si forma fumo durante la cottura.

E' normale che durante la cottura di cibi particolarmente grassi si formi fumo all'interno del forno. Durante la cottura con grill il fumo è normale.

**GARANZIA E SERVIZIO CLIENTI:  
WWW.BERTAZZONI.COM**



---

**INSTALLATION AND USER MANUAL  
BUILT-IN GAS OVENS**

**EN**



**3100713**

---

[WWW.BERTAZZONI.COM](http://WWW.BERTAZZONI.COM)

## CONTENTS

<b>INTRODUCTION AND WARNINGS</b>	<b>4</b>
<b>MANUFACTURER LIABILITY</b>	<b>4</b>
<b>ENVIRONMENTAL PROTECTION</b>	<b>4</b>
<b>PLASTIC PACKAGING</b>	<b>4</b>
<b>APPLIANCE DATA PLATE</b>	<b>4</b>
<b>GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS</b>	<b>5</b>
<b>USAGE INSTRUCTIONS</b>	<b>6</b>
<b>INSTALLATION INSTRUCTIONS</b>	<b>6</b>
<b>TECHNICAL INSTALLATION INSTRUCTIONS</b>	<b>6</b>
<b>INSTALLING THE OVEN IN THE UNIT</b>	<b>7</b>
<b>IMPORTANT INFORMATION</b>	<b>7</b>
<b>INSTALLING THE OVEN BELOW A HOB</b>	<b>8</b>
<b>INSTALLING THE OVEN IN A TALL APPLIANCE HOUSING</b>	<b>8</b>
<b>OVEN FASTENING</b>	<b>9</b>
<b>ELECTRICAL CONNECTION</b>	<b>9</b>
<b>MAINTENANCE</b>	<b>10</b>
<b>REPLACING COMPONENTS</b>	<b>10</b>
<b>GAS CONNECTION</b>	<b>11</b>
<b>GENERAL INFORMATION</b>	<b>11</b>
<b>CONNECTING THE APPLIANCE TO THE GAS SUPPLY</b>	<b>11</b>
<b>PRECAUTIONS WHEN USING THE PRODUCT WITH LPG (BUTANE/PROPANE)</b>	<b>12</b>
<b>AREA VENTILATION</b>	<b>12</b>
<b>EXTRACTION OF COMBUSTION PRODUCTS</b>	<b>12</b>
<b>GAS CONVERSION</b>	<b>13</b>
<b>GAS CONVERSION TABLE</b>	<b>14</b>
<b>USING THE APPLIANCE</b>	<b>15</b>
<b>CONTROL PANEL</b>	<b>15</b>
<b>THREE-KNOB OVEN CONTROLS</b>	<b>15</b>
<b>TWO-KNOB OVEN CONTROLS</b>	<b>15</b>
<b>OVEN FUNCTIONS</b>	<b>15</b>
<b>BEFORE FIRST USE</b>	<b>16</b>
<b>RACK POSITIONING</b>	<b>16</b>
<b>COOLING</b>	<b>16</b>
<b>PRE-HEATING</b>	<b>16</b>
<b>LIGHTING THE GAS OVEN</b>	<b>16</b>
<b>LIGHTING THE GAS GRILL (BROILER)</b>	<b>16</b>
<b>COOKING MODES</b>	<b>17</b>
<b>CONDENSATION</b>	<b>17</b>
<b>COOKING TIPS</b>	<b>18</b>
<b>SAVING ENERGY</b>	<b>18</b>
<b>COOKING GUIDELINES</b>	<b>19</b>
<b>COOKING INTERFACES</b>	<b>20</b>
<b>TOUCHSCREEN DISPLAY</b>	<b>20</b>
<b>TIMER</b>	<b>20</b>
<b>THERMOMETER</b>	<b>21</b>
<b>ACCESSORIES</b>	<b>22</b>
<b>TELESCOPIC RAILS</b>	<b>22</b>
<b>ROTISSERIE FUNCTION</b>	<b>22</b>
<b>CLEANING THE APPLIANCE</b>	<b>23</b>
<b>BASIC MAINTENANCE</b>	<b>24</b>
<b>REMOVING THE SIDE GUIDES</b>	<b>24</b>
<b>REPLACING THE OVEN LIGHT BULB</b>	<b>24</b>
<b>CLEANING THE INTERNAL DOOR GLASS</b>	<b>25</b>
<b>TROUBLESHOOTING</b>	<b>26</b>
<b>WARRANTY</b>	<b>26</b>

## FROM THE DESK OF OUR PRESIDENT

Dear Customer,

Thank you for choosing a quality Bertazzoni appliance for your home.

It was way back in 1882 that my family began manufacturing cookers, and our company has since built up a solid reputation for the excellence of its engineering, born of a passion for good food.

Today, our products feature exclusive Italian design combined with the latest technology. Our mission is to build domestic appliances which work perfectly and fully meet the requirements of their users.

To create products of the highest quality also in aesthetic terms, which meet all of our customers' requirements. Our appliances are also versatile and easy to use, turning the potential chore of cooking into a genuine pleasure.

This manual will help you to use and take care of your Bertazzoni product in the safest and most efficient manner, so that it can provide you with the utmost satisfaction for many years to come.

I really hope you like it!

Paolo Bertazzoni  
President

A handwritten signature in black ink, reading "Paolo Bertazzoni". The signature is written in a cursive style with a vertical line above the first letter 'P'.

## INTRODUCTION

READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE INSTALLING AND USING THE APPLIANCE.

These instructions are valid only for the countries whose identifying symbols are included on the cover of this manual and on the appliance label.

The manufacturer shall not be held liable for property damage or personal injury resulting from incorrect installation or improper use of the appliance.

The manufacturer shall also not be held liable for any imprecisions due to printing or transcription errors in this booklet.

The appearance of the figures included herein is only for guidance.

The manufacturer reserves the right to make modifications to its products when it considers this necessary or beneficial, however the essential safety and performance characteristics shall not be affected.

THIS APPLIANCE IS DESIGNED FOR NON-PROFESSIONAL, DOMESTIC USE.

This user manual is an integral part of the appliance and must therefore be kept in its entirety in a place accessible to the user for the entire lifetime of the appliance.

Read this manual before using the appliance.

### MANUFACTURER LIABILITY

The manufacturer shall bear no liability for property damage or personal injury due to:

- Use of the appliance other than that specified.
- Failure to comply with the instructions in the user manual.
- Tampering with/unauthorised modifications to any part of the appliance.
- The use of non-original spare parts.
- This appliance is intended for cooking food in the home environment. Any other use shall be considered improper.
- The appliance is not designed to operate with external timers or with remote-control systems.

**WARNING:** The  $\text{CE}$  marking on this product is a declaration, under the manufacturer's full responsibility, that the product complies with all European health, safety and environmental requirements laid out in the legislation covering this product type.

## ENVIRONMENTAL PROTECTION



Please think of the environment when disposing of the packaging.

This appliance is marked in accordance with European Community Directive 2012/19/EU on waste electrical and electronic equipment (WEEE).

This directive defines the standards for the collection and recycling of waste electrical and electronic equipment applicable throughout the European Union.

The packaging of this appliance is composed of the elements strictly necessary to ensure sufficient protection during transport. The packaging materials are completely recyclable, thus reducing their environmental impact. Please help to protect the environment by taking the following tips into consideration:

- Sort the packaging materials for recycling.
- Render the old appliance unusable before taking it to the collection facility. Ask the competent local authorities for details of the nearest recycling centre you can take the old appliance to.
- Do not dispose of used oil down the drain. Keep it in a closed container and take it to a recycling centre; if this is not possible, dispose of it in mixed waste (in this manner it will be disposed of at a monitored facility – although this is not the best solution, it at least prevents contamination of the sewage/water systems).

### PLASTIC PACKAGING

Danger of suffocation

- Do not leave the packaging or any part thereof unattended.
- Do not let children play with the plastic bags.

### APPLIANCE DATA PLATE

The data plate bears the technical data, serial number and brand name of the appliance. The appliance data plate is located on the side of the front of the oven, and must not be removed at any time. A copy is provided in this manual for reference.

## INTRODUCTION

### GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

- During use, the appliance and its accessible parts become very hot.
- Never touch the heating elements during use.
- Keep children under the age of eight at a safe distance unless they are constantly supervised.
- Children must not play with the appliance.
- This appliance may only be used by children over the age of eight, and by people with reduced physical, sensory or mental capacity, or lacking in experience in the use of electrical appliances, provided that they are supervised or instructed by adults who are responsible for their safety.
- Switch off the appliance after use.
- Cleaning and maintenance must not be carried out by children without adequate supervision.
- Ensure that hot surfaces are allowed to cool before proceeding to clean the appliance.
- Have installation and servicing carried out by qualified personnel in compliance with applicable standards and legislation. Do not try to repair the appliance yourself or without the assistance of a qualified technician.
- Gas appliances must only be connected up and worked on by qualified gas engineers, who must be licensed and registered in most jurisdictions.
- Pipes and hoses must not come into contact with moving parts and must not be crushed or pinched.
- Where required, use a pressure regulator meeting the appropriate standards and regulations.
- On completing installation, check for any leaks with a soapy solution, never with a flame.
- Do not modify this appliance.
- Do not insert anything in the slots.
- Do not obstruct ventilation openings and heat dispersal slots.
- If the power supply cable is damaged, contact technical support immediately and they will arrange for it to be replaced.
- Do not use abrasive or corrosive detergents (e.g. scouring powders, stain removers and metallic sponges) on glass parts.
- Do not sit or put any weight on the oven door.
- Do not use steam jets to clean the appliance.
- Do not use the appliance as a space heater for any reason.
- In the event of breakage or cracking in the glass, shut off the oven immediately and disconnect it from the power supply. Contact technical support.
- Sudden and extreme changes in temperature can cause the glass to break – never pour cold liquids onto the oven door.
- Using the oven generates heat and moisture – keep the area well ventilated during operation.
- Never place flammable objects in the oven
- Do not open the door if smoke is coming out of the oven. Shut the appliance off, isolate its electrical connection and disconnect the gas supply.
- The oven contains electronic components which could interact with electronic medical equipment such as pacemakers or insulin pumps. Equipment of this type must be kept at least 10 cm from the oven.
- Ensure that there are no trapped objects which could prevent the oven door from shutting.
- The oven is not designed to operate with timers or remote control systems.
- Plastic containers not designed for high temperatures could melt, damaging the oven or even catching fire.
- Closed tins and jars could burst or even explode if heated: never use the oven for preparing or heating tins or jars.
- Keep the door seal clean to prevent heat escaping and damaging adjacent units.
- Insert oven racks and trays all the way into their guides to prevent damage to the door when closing.

EN

## INTRODUCTION

### INSTRUCTIONS FOR USE

- Take great care when cooking food with a high alcohol content, as this could cause a fire.
- Remove any food residue from inside the oven before using the appliance in order to prevent fires and smoking.
- Do not place any objects or baking paper on the bottom of the oven.
- After cooking, keep the door closed while the oven is cooling down to prevent damaging adjacent kitchen units.
- Fruit juice can cause indelible staining; use deep dishes to prevent leakage.
- Damaged containers, or those which are unsuitably small, can lead to serious injuries.
- When opening the oven door, be very careful of escaping steam: burn hazard!
- Do not pour water into a hot oven: this would create steam, and thus a burn hazard!
- Keep the door seal clean to prevent heat escaping and damaging adjacent units.
- Insert oven racks and trays all the way into their guides to prevent damage to the door when closing.

- On completing installation, check for any leaks with a soapy solution, never with a flame.
- Have installation and servicing carried out by qualified personnel in compliance with applicable standards and legislation.
- The electrical connection must be made by a qualified electrician.
- Earthing is mandatory, in accordance with local electrical codes.
- Use flex rated to support temperatures of at least 90 °C.
- If the power supply cable is damaged, contact technical support immediately and they will arrange for it to be replaced.
- Always wear the appropriate PPE when performing any work on the appliance (installation, maintenance, positioning or moving it).
- Shut off the main gas supply and isolate the relevant electrical circuit before carrying out any work.

### INSTALLATION INSTRUCTIONS

#### THIS APPLIANCE MUST NOT BE INSTALLED IN BOATS OR CARAVANS

The appliance must not be installed on a pedestal.

- Position the appliance into the carcass with the help of a second person.
- To prevent overheating, the appliance must not be installed behind a decorative door or panel.
- Gas appliances must only be connected up and worked on by qualified gas engineers, who must be licensed and registered in most jurisdictions.
- When connecting up the gas hose, this must not exceed the maximum length provided for by regulations.
- Pipes and hoses must not come into contact with moving parts and must not be crushed or pinched.
- Where required, use a pressure regulator meeting the appropriate standards and regulations.
- Check the tightness of the gas connections after all work.

## TECHNICAL INSTALLATION INSTRUCTIONS

The installation, adjustments, transformations and maintenance listed in this section must only be performed by qualified technicians (in accordance with applicable legislation). Incorrect installation can cause property damage and injury to people or pets; the manufacturer shall not be held liable in this event. The appliance's automatic regulation or safety devices may only be modified by the manufacturer or a duly authorised supplier during the appliance's lifetime.

**Ensure all necessary PPE is used when carrying out the installation**

### INSTALLING THE OVEN IN THE UNIT

Ensure that the oven is fully present and undamaged after removing all loose parts from their inner and outer packaging. In the event of any uncertainty, do not use the appliance and contact technical support.

Check that the kitchen unit is suitable for installation of the oven, referring to the dimensions given in this guide.

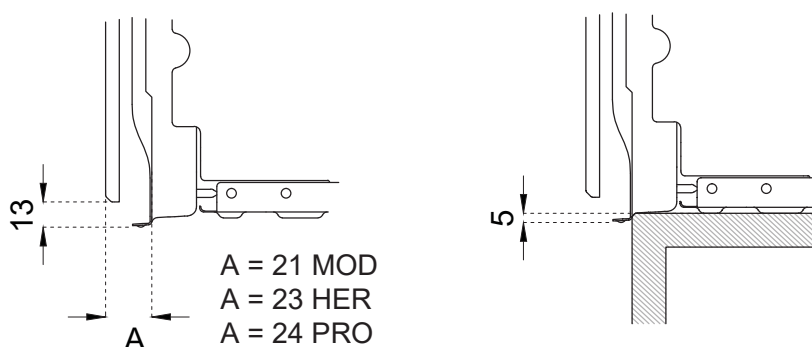
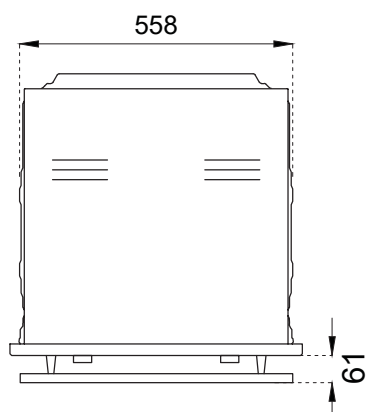
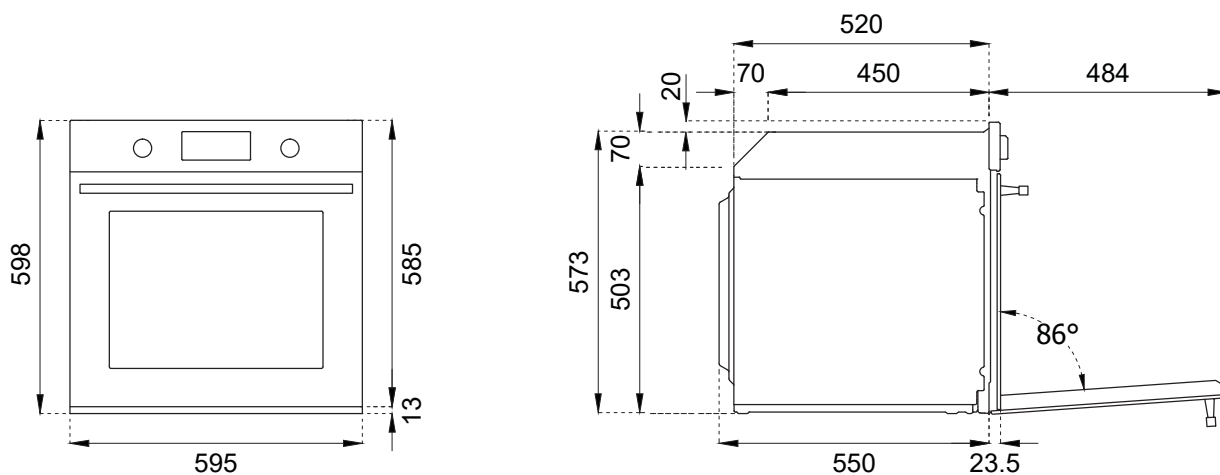
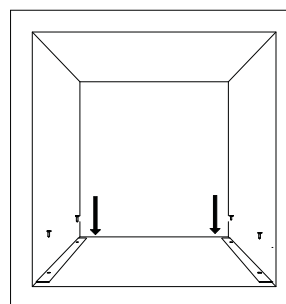
### IMPORTANT INFORMATION

The oven is only suitable for installation inside a fitted kitchen unit or carcass. The sides and surrounding surfaces must be able to withstand temperatures of up to 90°C.

Installation of the appliance must be performed in accordance with the provisions of applicable legislation.

An opening must be present in the rear of the carcass to allow for oven ventilation, as shown in the figure.

Use the supplied brackets to attach to the carcass (one bracket per side, see figure below).



EN

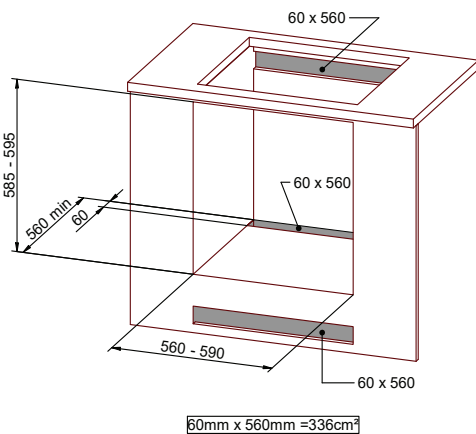
## TECHNICAL INSTALLATION INSTRUCTIONS

### INSTALLATION UNDERNEATH A BUILT-IN HOB

The clearance between the oven and the kitchen units or other installed appliances must be enough to ensure sufficient ventilation and air discharge. If installed under a hob, space must be left between the bottom of the hob and the top of the oven to allow for ventilation of the entire compartment (see figure).

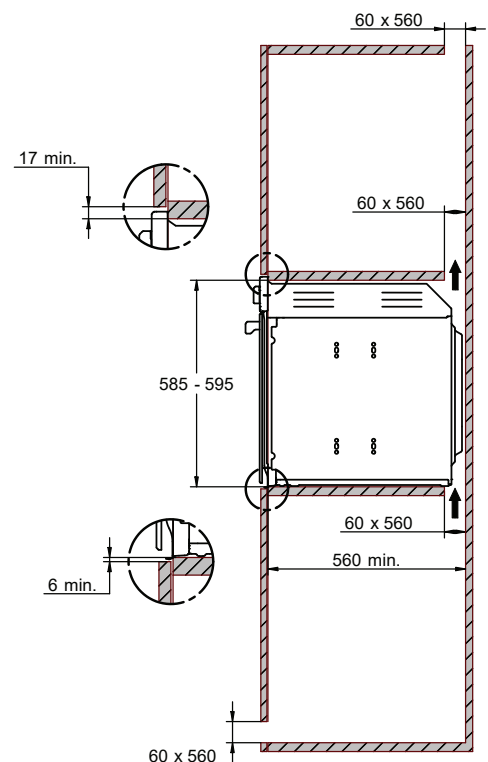
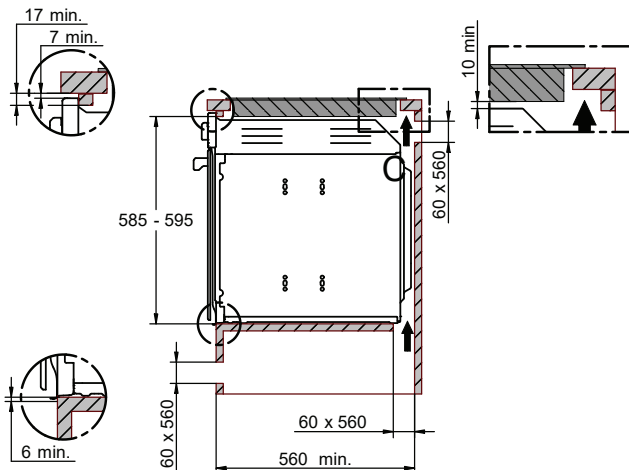
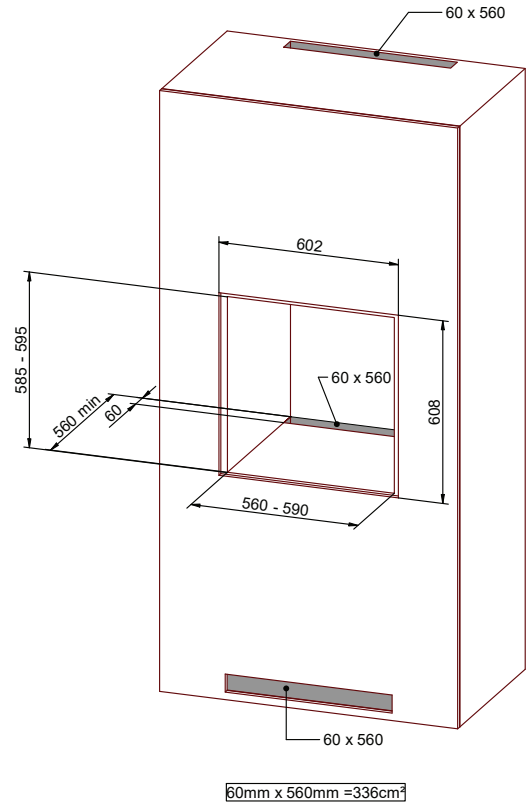
Any ventilation openings required for the hob are to be added to those required by the oven.

The manufacturer shall bear no liability in the event of the oven being installed in combination with a hob from another manufacturer.



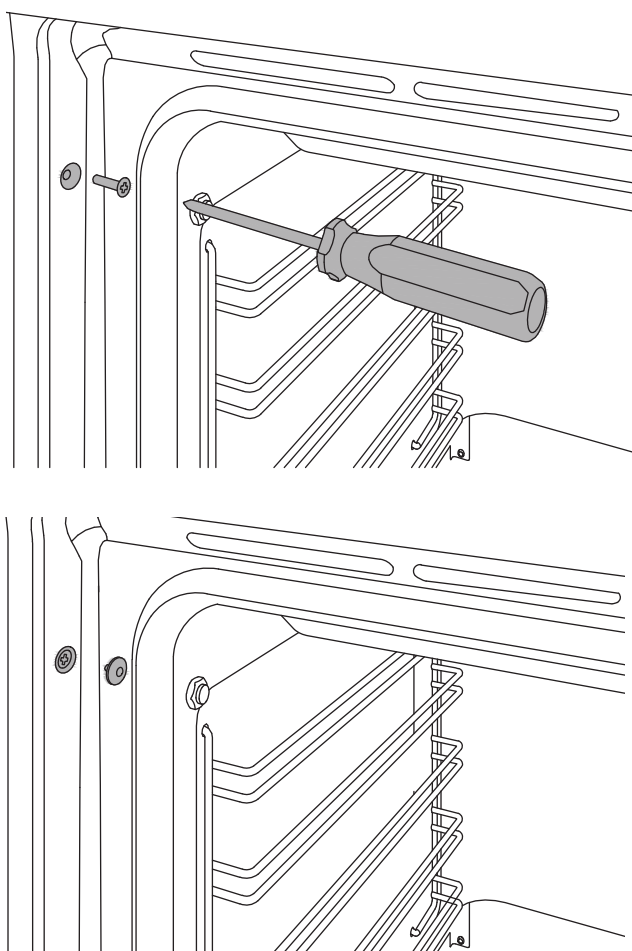
### INSTALLING THE OVEN IN A TALL APPLIANCE HOUSING

The clearance between the oven and the kitchen units must be enough to ensure sufficient ventilation and air discharge. Ensure there is an opening in the top or rear of the carcass as shown in the figure.



## OVEN FASTENING

- Position the appliance into the carcass with the help of a second person.
- Do not use the door or handle to position the oven.
- Check that the oven is correctly aligned with the units.
- Check that the door opens correctly.
- Fasten the oven to the carcass with the supplied screws, ensuring that the oven remains centred.
- Cover the screws with the caps.



## ELECTRICAL CONNECTION

The electrical connection must be made in accordance with applicable standards and legislation.

Before connecting up the appliance, check that:

- The mains electricity supply matches the characteristics indicated on the appliance data plate.
- The circuit wiring and outlet are equipped with a compliant earth connection.

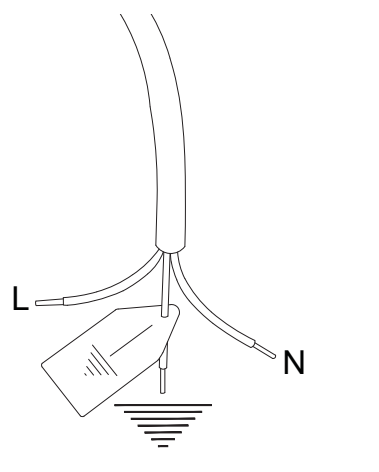
When the oven is connected to the mains power supply via a socket:

- Wire a plug onto the power cable which must comply with applicable standards in the country of use; the plug (and its fuse, where applicable) must be suitable for the rated load specified on the appliance data plate. Connect the cores of the cable in accordance with the figure, ensuring you follow the harmonised wiring colour scheme:

L (live/hot/phase) = brown wire

N (neutral) = blue wire

earth “ $\perp$ ” symbol = yellow/green wire



<b>Oven type</b>	<b>Five-function</b>
<b>Voltage</b>	220-240 V
<b>Frequency</b>	50/60 Hz
<b>Max. power</b>	90 W
<b>Max current draw</b>	1 A
<b>Cable type</b>	3x0.75 mm <sup>2</sup>

EN

- The power supply cable must be positioned in such a way that it is not resting against the rear of the oven, that it is not in contact with sharp edges and will not reach a temperature of 90°C at any point.
- Do not use adapters, extension leads, gang sockets etc. as these could cause loose contacts and overheat.

When the appliance is to be hard-wired to the mains circuit:

- The circuit must be fitted with a monopolar circuit breaker of suitable capacity for the appliance's rated load.
- The earth conductor must not be switched by the breaker and must be connected to the earthing system.
- As an alternative, an RCBO may also be used, or RCD protection in addition to or instead of a fuse or MCB, depending on the applicable electrical code.

## MAINTENANCE

### REPLACING COMPONENTS

Isolate the appliance's gas and electricity supplies before performing any maintenance.

Contact an authorised service centre if functional components require replacement.

**WARNING: If the power cable requires replacement, the installer/maintenance technician must use H05VV-F cable and leave the earth conductor around 2 cm longer than the live and neutral wires. They must also comply with the instructions given for the initial electrical connection.**

## GAS CONNECTION

- All gas connections must be made by a qualified, registered gas engineer.
- Before proceeding with the installation, check that the local supply (gas pressure and type) is compatible with the default appliance values.
- Take the necessary steps to ensure correct air circulation.
- Information on the gas supply can be found on the appliance data plate.
- This appliance is not connected to a combustion residue extraction device. Ensure that the appliance is connected in accordance with applicable installation regulations. Pay attention to ventilation requirements.
- After all work, check that the tightening torque of the gas connections is between 15 Nm and 20 Nm.
- Where required, use a pressure regulator meeting the appropriate standards and regulations.
- On completing installation, check for any leaks with a soapy solution, never with a flame.
- When connecting up the gas hose, this must not exceed the maximum length provided for by regulations.
- Pipes and hoses must not come into contact with moving parts and must not be crushed or pinched.

## GENERAL INFORMATION

Connection to the mains gas supply can be made using rigid copper tube, continuous wall or flexible steel hose, depending on the requirements of applicable local gas regulations.

The appliance is tested in accordance with the information given on the data plate. For use with other types of gas, see the "GAS CONVERSION" chapter. The incoming gas connection is externally threaded 1/2" BSPP (ISO 228-1).

## CONNECTING THE APPLIANCE TO THE GAS SUPPLY

Before connecting the appliance to the gas supply, check that the data on the product identification label is compatible with the gas supply specifications.

When the gas is supplied from the mains, the appliance must be connected to the gas supply with rigid copper tube or via a steel hose, in accordance with applicable legislation.

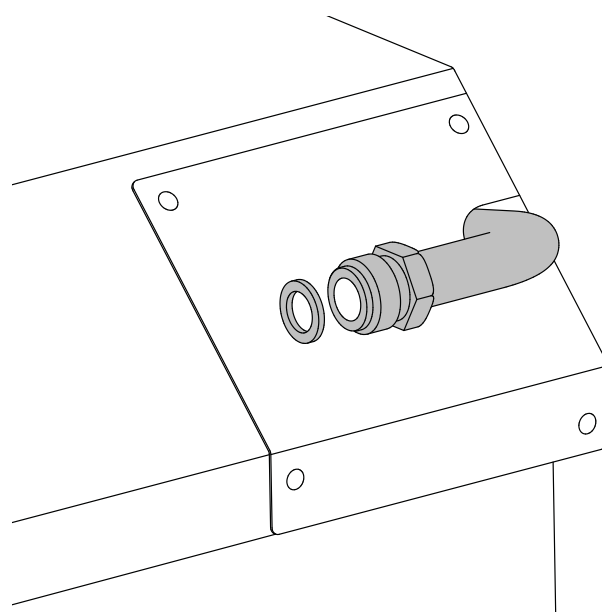
When the gas is supplied from a cylinder, via a compliant pressure regulator with continuous-wall stainless-steel hose, it is advisable to install a special after-market adapter on the hose to facilitate connection with the hose barb of the pressure regulator installed on the cylinder.

Do not tilt or overturn the cylinder.

Use high quality LPG; if you have any doubts, use an LPG filter.

The hose must not pass through compartments which may be filled, and must not come into contact with moving components such as drawers. On completing installation, check for any leaks with a soapy solution, never with a flame.

**WARNING:** Remember that the appliance's gas inlet is a male 1/2" BSPP fitting to ISO 228-1.



EN

## PRECAUTIONS WHEN USING THE PRODUCT WITH LPG (BUTANE/PROPANE)

The gas taps installed on the oven must operate with liquefied gas of controlled quality, supplied at the correct nominal pressure.

This pressure must be guaranteed by a certified dedicated pressure regulator (not supplied with the product).

EN

The use of gas from uncertified refills and/or improper use of LPG cylinders, as well as the corresponding regulator, can invalidate the product warranty.

In particular, you must avoid all situations where the gas could be polluted with residues and impurities which, when they enter the gas circuit, could irreparably damage the control components (thermostats).

We therefore recommend:

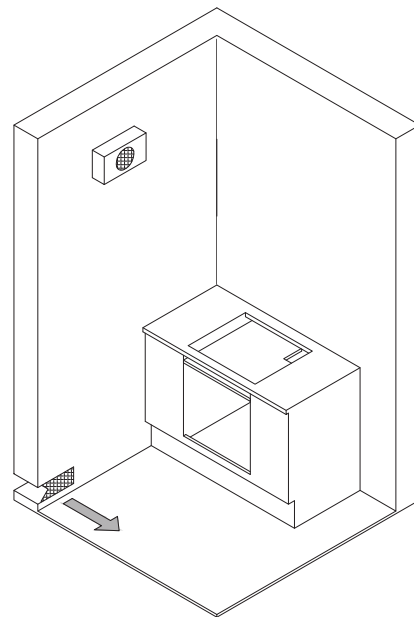
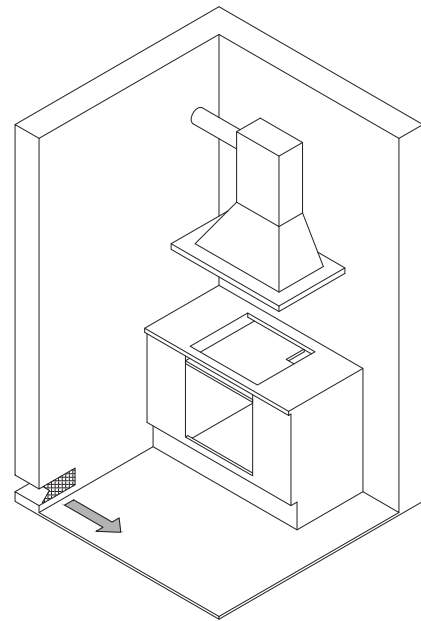
- Using only LPG cylinders from official resellers authorised by the various manufacturers
- Using the cylinders until they are empty but without tilting or overturning them
- Regularly cleaning the filter at the inlet to the pressure regulator

## ROOM VENTILATION

The appliance must only be installed in permanently ventilated locations, as provided for by applicable regulations. The location where the appliance is installed requires sufficient air flow to support both the combustion of the gas used and the necessary air exchange in the room itself. The air intakes, covered by protective grilles: in particular, after prolonged use, it is advisable to open a window or to increase the speed of any fans.

## EXTRACTION OF COMBUSTION PRODUCTS

The extraction of combustion products can be ensured via a hood connected to a flue with sufficient natural draw, or else by forced extraction. An efficient extraction system requires careful design by a qualified specialist, in compliance with the positioning and distances specified by regulations. Once the work is complete, the installer must issue a certificate.



## GAS CONVERSION

### WARNING!

Isolate the appliance's gas and electricity supplies before performing any maintenance.

The gas conversion procedure involves two steps:

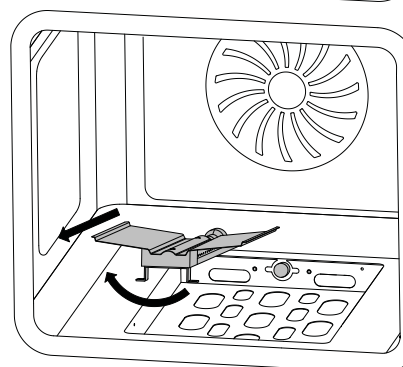
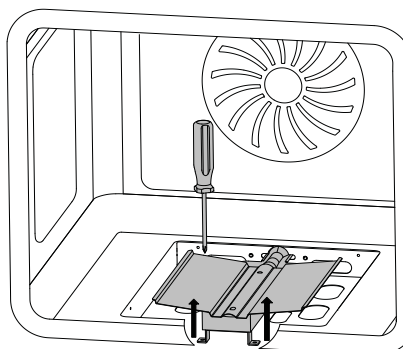
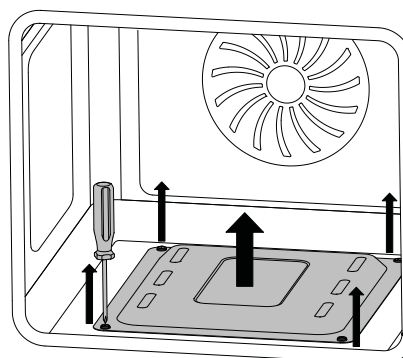
- Replacing the nozzles
- Burner minimum adjustment

**WARNING:** After performing the above-mentioned procedures, the technician must apply the label corresponding to the new gas regulation to replace the old one. This label is contained in the bag of spare nozzles.

### Step 1: Replacing the nozzles

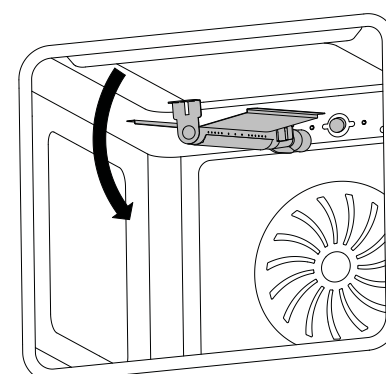
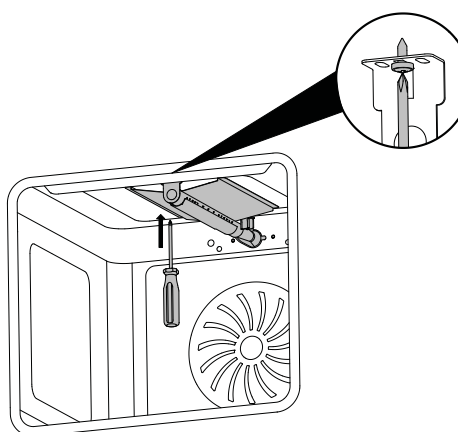
Proceed as follows to replace the oven burner nozzle:

1. Open the oven door.
2. Remove any accessories from inside the oven.
3. Unscrew the fastening screws of the oven base and remove.
4. Slacken off screws A and B.
5. Remove the burner towards the outside in order to access the nozzle.
6. Change the nozzle using a 7mm box spanner.
7. Refit the burner and the oven base.



Proceed as follows to replace the grill (broiler) burner nozzle:

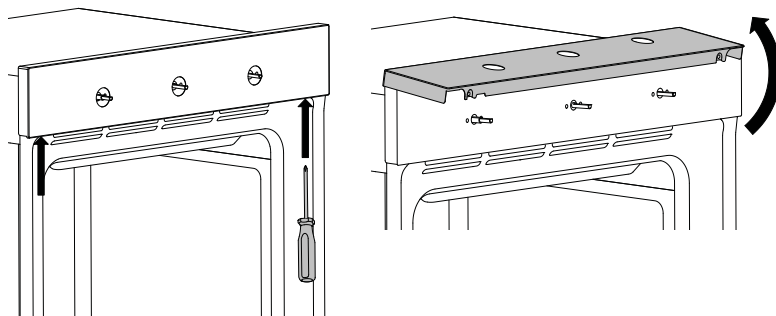
1. Open the oven door.
2. Remove any accessories from inside the oven.
3. Slacken off screw A.
4. Remove the grill burner towards the outside in order to access the nozzle.
5. Change the nozzle using a 7mm box spanner.
6. Refit the grill burner.



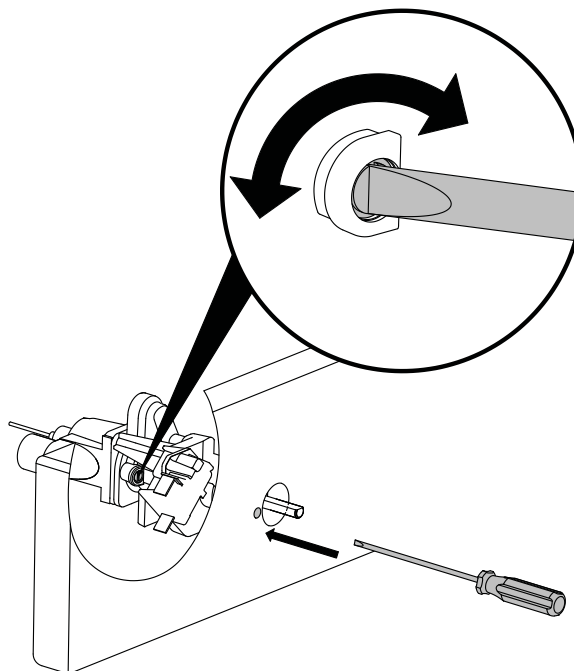
## GAS CONVERSION

### Step 2: Burner minimum adjustment

The oven thermostat has a screw for adjustment of the minimum burn position. When the gas supply type is changed, regulation of the minimum position is required as follows:



1. Pull the oven out from its niche by at least 5 cm (only ovens with metal control panel).
2. Slacken off the screws holding the control panel and remove it (only ovens with metal control panel).
3. Light the oven burner and run at maximum temperature for 10-15 minutes with the door closed.
4. Turn the knob to the minimum temperature position.
5. Remove the knob, introduce a flat-head screwdriver and turn the screw to adjust the minimum position.
6. When using liquefied gas, the screw will need to be turned all the way to the right.



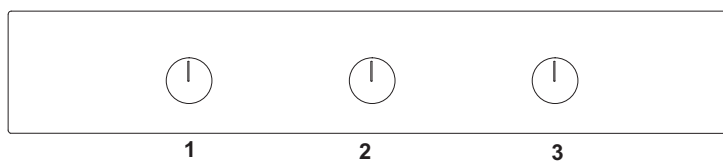
### GAS CONVERSION TABLE

Burner	Gas type	Pressure	N o z z l e diameter	Nominal flow rate				Flow rate Reduced		B y p a s s diameter
				g/h	l/h	kW	kcal/h	kW	kcal/h	
		mbar	1/100 mm							
Oven	Town gas G110	8	220	-	567	2.5	2150	0.8	688	41 reg
	Natural gas G20	20	113	-	238	2.5	2150	0.8	688	41 reg
	Butane G30	30	75	181	-	2.5	2150	0.8	688	41
	Propane G31	37	75	178	-	2.5	2150	0.8	688	41
Grill	Town gas G110	8	185	-	408	1.8	1548	-	-	-
	Natural gas G20	20	98	-	171	1.8	1548	-	-	-
	Butane G30	30	64	130	-	1.8	1548	-	-	-
	Propane G31	37	64	128	-	1.8	1548	-	-	-

## CONTROL PANEL

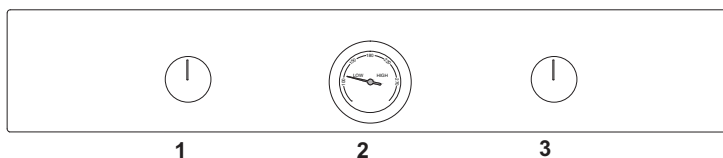
### THREE-KNOB OVEN CONTROLS

- 1 Temperature selector
- 2 Timer
- 3 Function selector



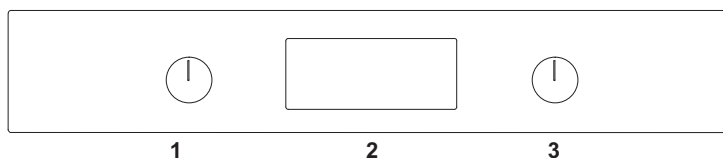
### TWO-KNOB OVEN CONTROLS

- 1 Temperature selector
- 2 Thermometer
- 3 Function selector







### TWO-KNOB OVEN CONTROLS

- 1 Temperature selector
- 2 Touchscreen displays
- 3 Function selector


**EN**

## OVEN FUNCTIONS

SYMBOL	DESCRIPTION
	Grill
	Rotisserie
	Fan
	Light

## USE

### BEFORE FIRST USE

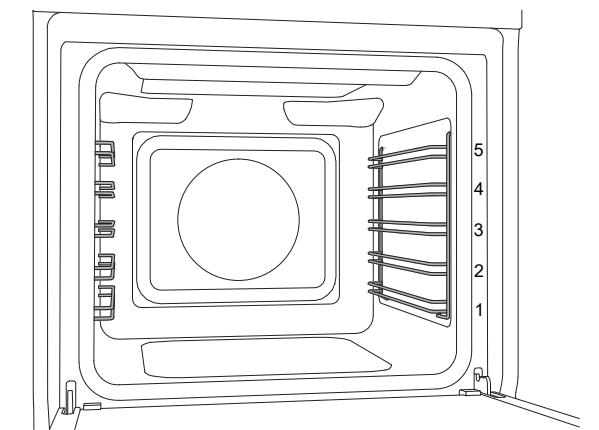
- Remove any film and other packaging residue from the inside and outside of the oven.
- Remove and wash all accessories.
- Run the oven for 30 min. at 250°C without placing any food inside (during this operation it is normal for manufacturing residue to produce some smoke and odours).
- Let the oven cool down.
- Open the door and air the oven out for 15 minutes.
- Clean the inside of the oven.

### RACK POSITIONING

Racks and trays must be inserted into the side guides until they come to a complete stop to prevent contact with the oven door.

When removing accessories beyond halfway they are blocked to facilitate removing dishes.

The oven has five cooking levels indicated on the right-hand side of the front of the oven.



### COOLING

The oven is equipped with a cooling system which operates during cooking.

Air flow between the control panel and door allows the controls to be kept at a usable temperature.

The cooling system turns on and off automatically (it is normal for this to continue running after the oven is switched off).

### PRE-HEATING

Most recipes will require the dish to be placed in the oven when it has already reached the specified cooking temperature.

The pre-heating time will depend on the temperature set and the number of accessories present in the oven.

### LIGHTING THE GAS OVEN

Fully open the oven door.

Turn the thermostat knob anticlockwise to the max position (ignition).

Press and hold down the knob for at least 5 seconds. The electric spark ignition will operate automatically.

Release the knob and wait 15-20 seconds for the flame to stabilise, then close the oven door again.

Turn the knob to the chosen temperature.

*Oven lighting is disabled with the door open.*

If the burner does not light after 15 seconds, suspend your attempt to light the oven and leave the door open for at least one minute before attempting ignition again.

If the oven goes out accidentally, turn the thermostat knob to the off position, open the door and wait at least one minute before relighting the oven.

### LIGHTING THE GAS GRILL (BROILER)

Fully open the oven door.

Turn the thermostat knob clockwise to the GRILL position.

Press and hold down the knob for at least 5 seconds. The electric spark ignition will operate automatically.

Release the knob and wait 15-20 seconds for the flame to stabilise, then close the oven door again.

*Grill lighting is disabled with the door open.*

If the burner does not light after 15 seconds, suspend your attempt to light the oven and leave the door open for at least one minute before attempting ignition again.

If the oven goes out accidentally, turn the thermostat knob to the off position, open the door and wait at least one minute before relighting the oven.

## COOKING MODES

1. Insert the rack at the required level
2. Light the oven or grill burner and set the temperature (oven burner only).
3. Select the fan or rotisserie with the function knob, where required.

The oven is equipped with two burners, which can only be lit individually.

**Warning: all cooking operations must take place with the door closed.**

### Static cooking

*Heat from below.*

Cooking on a single level: ideal for roasts, bread and cakes.

At high temperatures, use this function for baked goods which you do not wish to brown.

- Roasts: level 2 or 3.
- Cakes: level 2 or 3.

### Grill

*Heat from the upper grill (fixed temperature)*

Cooking on a single level, ideal for grilling sausages, chops, bacon, fish or toast.

Browning or gratinating food at the end of cooking.

- Level 4 or 5.

### Fan-assisted cooking

*Heat from below, with fan assist.*

Cooking on multiple levels, ideal for biscuits and cakes, or any type of food which requires even heat.

- Level 2 or 3 for cooking single items.
- Levels 2 and 4 for cooking multiple items.

Select the required temperature and the FAN function.

### Static with rotisserie

*Heat from below and rotisserie*

The rotisserie turns the food while the gas burner is lit, ideal for uniform cooking of large pieces of meat.

- Level 3 with skewer and skewer holder

Select the required temperature and the ROTISSERIE function.

### Grill with rotisserie

*Heat from the upper grill (fixed temperature) and rotisserie*

The rotisserie turns the food while the gas grill is lit.

- Level 3 with skewer and skewer holder

Select the grill and the ROTISSERIE function.

### Defrost

This function speeds up defrosting through forced air circulation.

Select the LIGHT + FAN function, leaving the oven off.

### Oven Light

Select the LIGHT function.

### Proofing

This function maintains the heat necessary for proving dough. When using this function, it is advisable to insert the food with the oven cold.

Select the LIGHT function, leaving the oven off. Do not open the oven unless strictly necessary.

### N.B.:

In fan-assisted function and with the rotisserie, the light will also turn on.

### N.B.:

With the grill burner lit, the fan function will not operate.

### CONDENSATION

When cooking foods with a high water content, it is normal for condensation to form on the inside of the oven door and on the control panel. This condensation will evaporate by itself during cooking.

## COOKING TIPS

- The set temperature and cooking time may vary slightly from one oven to another. Slight adjustments to recipes may be necessary.
- Increasing the temperature does not decrease cooking times.
- Cooking times depend on the weight, thickness and quality of the food.
- We recommend placing the food at the centre of the rack.
- Choose the level in accordance with the recipe and personal experience.
- Leave at least 3 cm between oven dishes and the sides of the oven to allow heat to circulate.
- Use light-coloured aluminium trays when cooking pastries.
- Use dark metal tins for cooking sweets and biscuits, as they help absorb heat.
- Turn and mix dishes so that they heat through evenly.
- For new recipes, choose the lowest temperature from those given along with the shortest time; then assess how well cooked the dish is, prolonging the cooking if necessary.

## SAVING ENERGY

- Open the oven door only when necessary to avoid wasting heat.
- Keep the inside of the oven clean.
- Remove any accessories not currently being used.
- Shut off the oven a few minutes before the time normally used, allowing the residual heat of the oven to finish cooking.

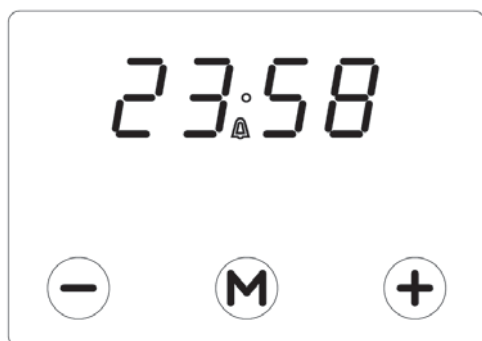
## COOKING GUIDELINES

The times given in the table do not include preheating times and are provided only as a guide.

Food	Weight (kg)	Function	Temperature (°C)	Time (minutes)	
Lasagne	3-4	Static	220-230	45-50	
Baked pasta	3-4	Static	220-230	45-50	
Roast veal	2	Fan	180-190	90-100	
Pork loin	2	Fan	180-190	70-80	
Sausages	1.5	grill	175	15	
Roast beef	1	Fan	200	40-45	
Roast rabbit	1.5	Fan	180-190	70-80	
Turkey breast	3	Fan	180-190	110-120	
Roast pork neck	2-3	Fan	180-190	170-180	
Roast chicken	1.2	Fan	180-190	65-70	
				1st side	2nd side
Pork chops	1.5	grill	175	15	5
Spare ribs	1.5	grill	175	10	10
Bacon	0.7	grill	200	7	8
Pork fillet	1.5	grill	175	10	5
Beef fillet	1	grill	200	10	7
Rainbow trout	1.2	Fan	150-160	35-40	
Monkfish	1.5	Fan	160	60-65	
Turbot	1.5	Fan	160	45-50	
Pizza	1	Fan	MAX	8-9	
Bread	1	Fan	190-200	25-30	
Focaccia	1	Fan	180-190	20-25	
Bundt cake	1	Fan	160	55-60	
Jam tart	1	Fan	160	35-40	
Ricotta cake	1	Fan	160-170	55-60	
Stuffed tortellini	1	Fan	160	20-25	
Sponge cake	1.2	Fan	160	55-60	
Profiteroles	1.2	Fan	180	80-90	
Victoria sponge	1	Fan	150-160	55-60	
Rice cake	1	Fan	160	55-60	
Pastries	0.6	Fan	160	30-35	

## COOKING INTERFACES

### TOUCHSCREEN DISPLAY (where applicable)



#### Setting the time

When the oven is first switched on, or after a power cut, the display will flash.

- To set the current time, press and hold the “M” button for at least 2 seconds. The display will stop flashing.
- Press the + or - button to correct the displayed time. A short period after releasing the button, the set information will be accepted.

#### Timer

This function consists simply of a countdown timer which can be set to a maximum time of 23 hours and 59 minutes, at the end of which a buzzer will sound; press any button to stop the buzzer.

- Press and hold the “M” button for at least 2 seconds, or in any case until the 🔔 symbol starts flashing.
- Set the time using the + or - button.
- After a few seconds, the current time will be displayed along with the symbol. The countdown timer will start immediately.
- After the set cooking time has finished, a buzzer will sound.

This function does not stop cooking; rather, it only sounds a warning buzzer when the time runs out. The user is responsible for manually stopping cooking with the corresponding knobs.

#### Disabling the Buzzer

To manually stop the buzzer, press any button.

#### Changing the Current Time and Adjusting the Buzzer Volume

To change the time

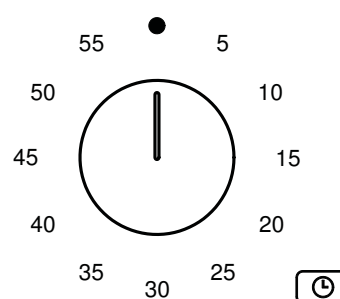
- press and hold the + and - buttons simultaneously for at least two seconds or in any case until the . dot flashes.
- Press the + or - button to change the time.

Adjusting the buzzer volume

- Press the M button. The following text will be shown on the display: “ton ...” followed by a number
- Select the required volume using the + or - button.

A power cut will cause the programmed settings, including the clock, to be lost. Once the power is back on, the clock must be reprogrammed.

### TIMER (where applicable)



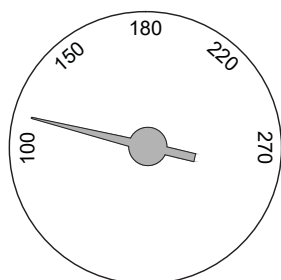
This function consists simply of a countdown timer which can be set to a maximum time of 60 minutes, at the end of which a buzzer will sound. Turn the timer knob clockwise all the way to wind the ringer.

Turn the knob anticlockwise to the chosen time.

This function does not stop cooking; rather, it only sounds a warning buzzer when the time runs out. The user is responsible for manually stopping cooking with the corresponding knobs.

**WARNING:** do not force the knob when winding the timer, as this could break the internal spring.

## THERMOMETER (where applicable)



The oven is fitted with a thermometer which indicates the temperature at the centre of the oven. This allows better control of cooking and more accurate regulation.

When the oven is turned on, the burner will run at maximum power, increasing the internal temperature. When the set temperature is reached, the thermometer dial will stop and the heat will be optimally distributed inside the oven. In the event that the temperature changes significantly or such as to affect cooking, the thermometer needle will show this variation.

When the oven is switched off, the temperature will slowly go down until it reaches the ambient temperature.

N.B.: The thermometer temperature may not coincide with the one selected on the thermostat. The exact temperature is that indicated on the thermostat knob.

## ACCESSORIES / OPTIONAL EXTRAS

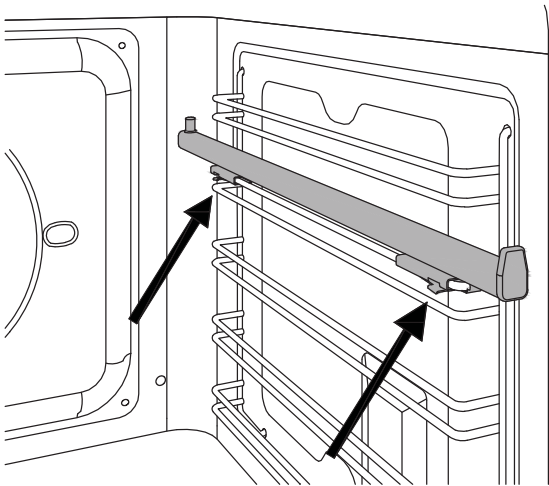
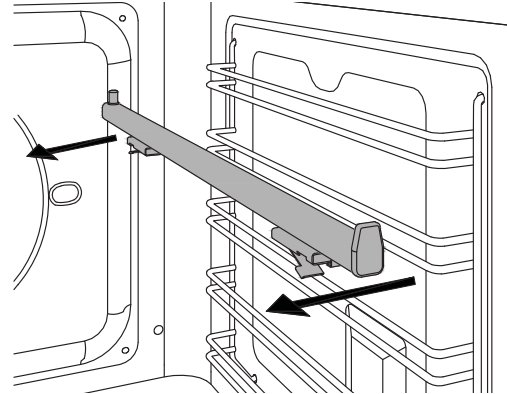
### TELESCOPIC RAILS

The telescopic rails can be installed on any level of the oven guides

- Locate the two spring clips (front and rear) on the telescopic rail.
- Locate the pin indicating the rear part of the rail.
- Position the telescopic rail flush with the upper edge of the selected level.
- Insert the front clip, pushing it towards the side guide.
- Insert the rear clip, pushing it towards the side guide.
- Repeat the insertion operation for the other side.
- Pull both rails out and position the oven rack or tray between the rear pin and the front stop.

### Removing the Telescopic Rails

- Locate the two spring clips (front and rear) on the telescopic rail.
- Keeping the front clip pushed down, pull the rail towards the interior of the oven.
- Repeat for the rear clip.

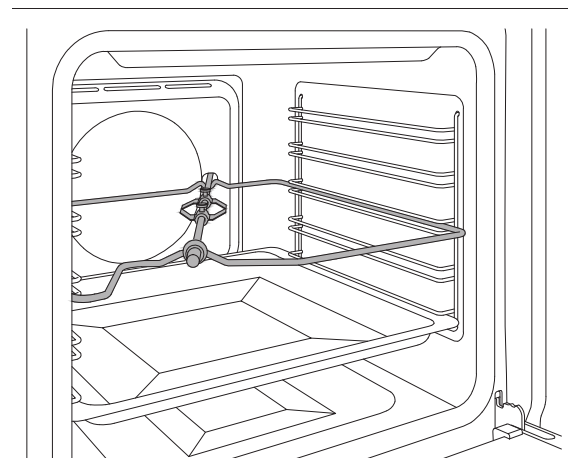
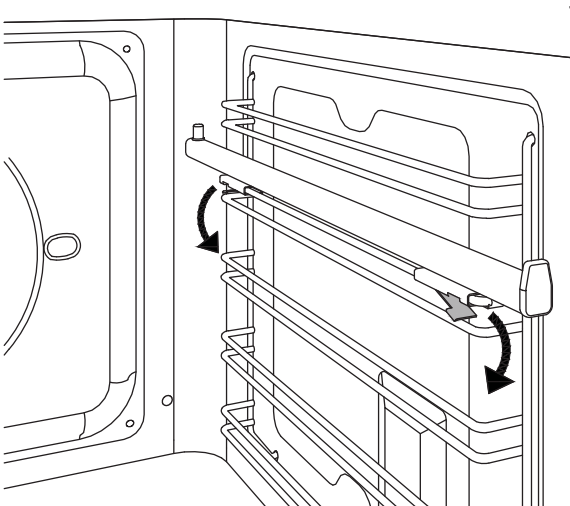


### ROTISSERIE FUNCTION

Used to cook joints of meat, chickens and fish evenly on all sides using the grill element.

- Position the skewer support in level 3 of the side guides.
- Place a tray on one of the lower levels of the side guides to collect cooking grease.
- Insert the meat or fish on the rotisserie skewer using the fork.
- Insert the skewer in the rotisserie motor housing, located in the rear of the oven, and rest it on the skewer support.
- Remove the plastic handle from the skewer.
- Select the grill function at maximum temperature.
- When cooking is complete, refit the plastic handle and remove the food from the oven.

**Important: rotisserie cooking must always be performed with the oven door closed.**



## CLEANING THE APPLIANCE

Before performing any cleaning operation, wait for all parts to cool down and isolate the oven's electricity and gas supply.

Scrupulous care of your oven will help keep it in excellent condition for many years to come.

### **Cleaning enamelled or painted parts:**

To maintain the characteristics of the enamelled components, they should be cleaned frequently with soapy water. Never use scouring powders. Do not leave acidic or basic substances (vinegar, lemon juice, salt, tomato juice etc.) sitting on enamelled parts, and do not wash enamelled parts when they are still hot.

### **Cleaning Stainless-Steel Parts:**

Clean the components with soapy water and then dry them with a soft cloth, following the direction of the brushed finish. The shine can be maintained by periodic use of commonly available products. Never use scouring powders or pads.

Immediately remove limescale, grease, starch or egg-white stains.

### **Cleaning the Door Glazing:**

To degrease, use washing-up liquid and vinegar, then rinse; otherwise, clean with washing-up liquid, rinse, then pass over with a moist cloth before drying.

To remove encrusted food, soak with soapy water or washing-up liquid for a few minutes. After a few minutes, rinse off then dry with a soft cloth.

Avoid anti-limescale, abrasive and multi-purpose products, as they will affect the look of the glass after a while.

### **Cleaning the Oven Racks:**

Do not wash the racks in the dishwasher.

Immerse them in hot soapy water, then wipe with a non-abrasive sponge before rinsing and drying with a tea towel.

**WARNING:** if they are not dried correctly, rust spots could develop.

### **Cleaning Handles:**

Clean the components with soapy water and then dry them with a soft cloth, following the direction of the brushed finish. Never use scouring powders or pads.

### **Seal:**

Wipe with a damp cloth.

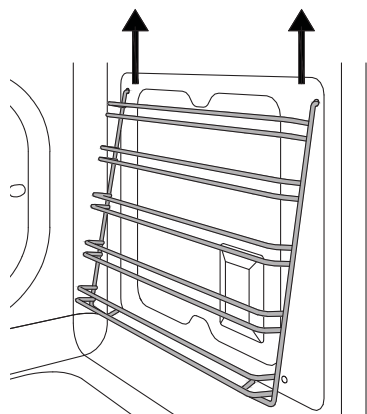
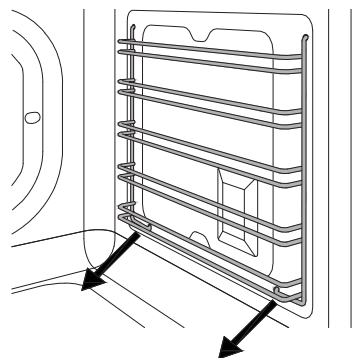
### **Cleaning the burner compartment:**

To remove any food residue which has fallen through the slots on the base of the oven, remove the oven base by unscrewing the retaining screws. When you have finished cleaning, refit the oven base.

## BASIC MAINTENANCE

### REMOVING THE SIDE GUIDES

- Identify the two hooks at the bottom of the guide assembly and pull them gently downwards.
- Pull the guide assembly away from the side of the oven and remove by pulling the upper hooks of the assembly upwards from the side of the oven.
- Remove the side guide assembly from the oven.



### REPLACING THE OVEN LIGHT

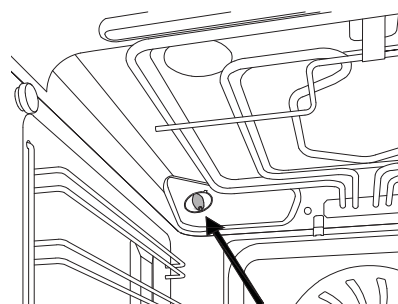
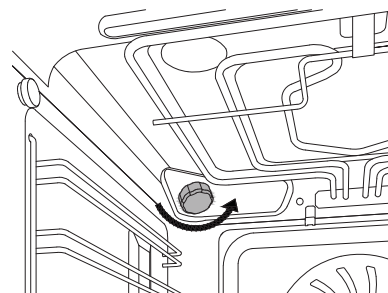
#### Warning!

Isolate the oven's power supply before changing the light bulb. DO NOT touch the bulb with your bare hands.

#### Upper oven light

Bulb type: G9 halogen, 220 V, 40 W

- Ensure that the oven is off and cool.
- Unscrew the glass cover and take out the old halogen bulb.
- Insert a new halogen bulb in the holder. DO NOT touch the bulb with your bare hands.
- Screw the glass cover back on.
- Reinststate the power supply.



## CLEANING THE INTERNAL DOOR GLASS

The internal door glass can be easily removed for cleaning. It is not necessary to remove the door in order to clean the glass.

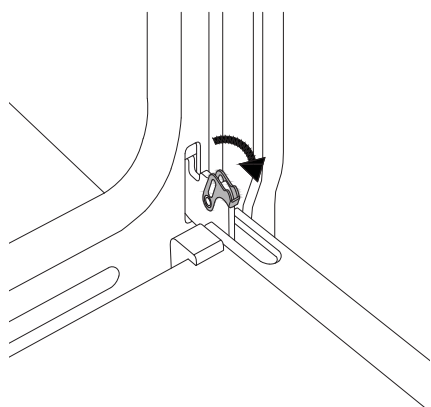
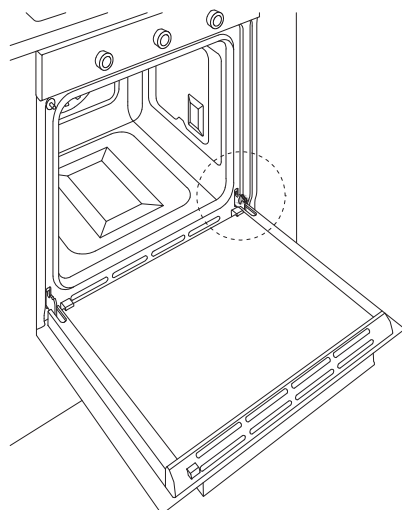
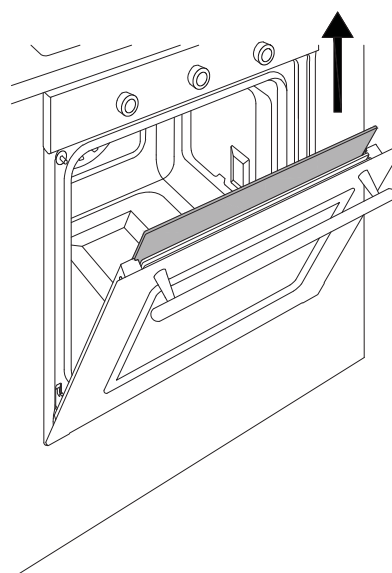
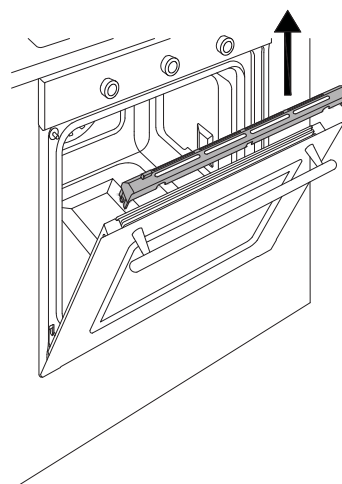
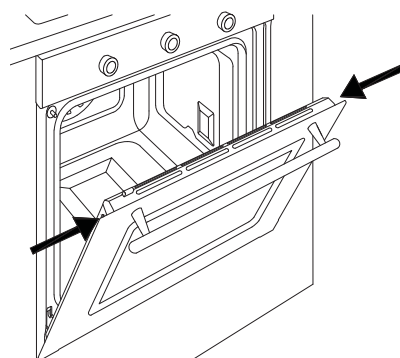
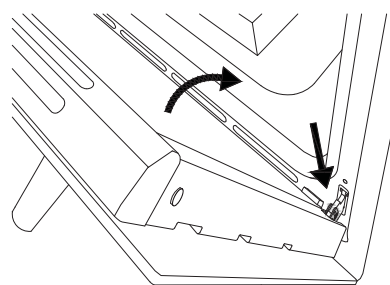
The glass can be cleaned in place, or removed for cleaning.

- Fully open the oven door.
- Fully open the blocking levers for both hinges.
- Slowly close the door until it blocks, checking that the levers have blocked the door.
- Remove the top cover of the door by pressing the round buttons on the left and right.
- Lift the top cover and remove.

Paying attention to the sides of the panes (do not invert or turn round):

- Slide the panes of glass out.
- Clean the glass.
- Repeat the operations above in reverse to reassemble the door.

**If the hinges are not correctly blocked and the internal glass is removed, the door can close by itself.**



## TROUBLESHOOTING

## WARRANTY

### **The igniter does not operate**

Is the oven door open?

Is the oven power supply active? Check the circuit breaker, switch or fuse.

### **The igniter operates, but the oven does not light**

Is the gas valve open?

### **The knob will not stay in place.**

The knob clip is broken: call customer service for a replacement.

### **Food is overcooked**

When using a fan-assisted function, remember to lower the cooking temperature by 20°C

### **Food is overcooked at the bottom**

The gas oven produces a lot of heat at the bottom of the oven: place the rack or tray on a higher level

### **Food is undercooked**

When cooking large quantities of food, the cooking time must be increased proportionally.

Check that there is sufficient space around the oven dish to allow heat to circulate correctly.

Have a technician check the actual mains voltage.

### **Condensation forms on the oven door glass.**

When cooking foods with a high water content, it is normal for condensation to form on the inside of the oven door and on the control panel. This condensation will evaporate by itself during cooking. Pre-heat the oven to reduce condensation build-up.

### **Smoke forms during cooking.**

It is normal for smoke to form inside the oven when cooking particularly fatty foods. When cooking with the grill, a certain quantity of smoke is normal.

**WARRANTY AND CUSTOMER SERVICE:  
WWW.BERTAZZONI.COM**



---

**INSTRUCTIONS D'INSTALLATION ET D'UTILISATION**  
**FOURS ENCASTRABLES À GAZ**

**FR**



3100713

---

[WWW.BERTAZZONI.COM](http://WWW.BERTAZZONI.COM)

## TABLE DES MATIÈRES

AVERTISSEMENTS	4
RESPONSABILITÉ DU FABRICANT	4
PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT	4
EMBALLAGES EN PLASTIQUE	4
PLAQUE D'IDENTIFICATION	4
CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ	5
AVERTISSEMENTS D'UTILISATION	6
AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR	6
MANUEL TECHNIQUE POUR L'INSTALLATEUR	6
INTÉGRATION DU FOUR	7
AVERTISSEMENTS IMPORTANTS	7
INSTALLATION SOUS PLAN DE CUISSON	8
INSTALLATION SUR COLONNE	8
FIXATION DU FOUR	9
BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE	9
ENTRETIEN	10
REPLACEMENT DES COMPOSANTS	10
RACCORDEMENT AU GAZ	11
INFORMATIONS GÉNÉRALES	11
RACCORDEMENT DE L'APPAREIL À L'ALIMENTATION DE GAZ	11
PRÉCAUTIONS D'UTILISATION DE L'APPAREIL ALIMENTÉ AU GAZ GPL	12
VENTILATION AMBIANTE	12
ÉVACUATION DES PRODUITS DE COMBUSTION	12
CONVERSION DU GAZ	13
TABLEAU DE CONVERSION DU GAZ	14
UTILISATION	15
PANNEAU DE COMMANDE	15
COMMANDES DU FOUR À 3 BOUTONS	15
COMMANDES DU FOUR À 2 BOUTONS	15
FONCTIONS DU FOUR	15
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION	16
POSITIONNEMENT DES GRILLES	16
REFROIDISSEMENT	16
PRÉCHAUFFAGE	16
ALLUMAGE DU FOUR À GAZ	16
ALLUMAGE DU GRILL À GAZ	16
MODES DE CUISSON	17
CONDENSATION	17
CONSEILS POUR LA CUISSON	18
ÉCONOMIES D'ÉNERGIE	18
TABLEAU INDICATIF POUR LA CUISSON	19
INTERFACES DE CUISSON	20
ÉCRAN TACTILE	20
MINUTERIE	20
THERMOMÈTRE	21
ACCESSOIRES	22
GUIDES TÉLESCOPIQUES	22
FONCTION TOURNEBROCHE	22
NETTOYAGE DE L'APPAREIL	23
OPÉRATIONS D'ENTRETIEN COURANT	24
RETRAIT DES GUIDES LATÉRAUX	24
REPLACEMENT DE L'AMPOULE DU FOUR	24
NETTOYAGE DES VERRS INTÉRIEURS DE LA PORTE DU FOUR	25
DYSFONCTIONNEMENTS	26
GARANTIE	26

## MESSAGE DU PRÉSIDENT

Cher client,

Nous vous remercions d'avoir choisi pour votre habitation la qualité des électroménagers Bertazzoni.

Depuis 1882, soit depuis très longtemps, ma famille construit des cuisines et a bâti une solide réputation d'excellence technique qui s'est nourrie de la passion pour la bonne table.

Aujourd'hui nos produits arborent un design exclusif fidèle à la tradition italienne et une technologie de haut niveau. Notre mission est de produire des électroménagers au fonctionnement parfait et répondant pleinement aux besoins de leurs utilisateurs.

En créant des produits de haute qualité esthétique, nous répondons aux exigences de nos clients. Nos électroménagers sont fonctionnels et faciles à utiliser et, avec eux, cuisiner est un vrai plaisir.

Le présent manuel vous aidera à utiliser et à prendre soin du produit Bertazzoni de la manière la plus sûre et efficace, de telle sorte qu'il vous donne pleine satisfaction des années durant.

Je souhaite qu'il soit à la hauteur de vos attentes !

Paolo Bertazzoni  
Président



## AVERTISSEMENTS

VEILLER À LIRE LES PRÉSENTES INSTRUCTIONS AVANT D'INSTALLER ET D'UTILISER L'APPAREIL.

Les présentes instructions sont valables uniquement dans les pays auxquels elles sont destinées, dont les symboles d'identification figurent sur la couverture du manuel des instructions et sur l'étiquette de l'appareil. Le fabricant ne saurait être tenu pour responsable des éventuels dommages matériels et/ou corporels causés par une mauvaise installation ou par une mauvaise utilisation de l'appareil. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'inexactitudes dues à des erreurs d'impression ou de transcription présentes dans le présent manuel. La représentation des figures présentes dans le manuel est purement indicative. Le fabricant se réserve la faculté d'apporter à ses produits les modifications jugées nécessaires ou utiles sans que les caractéristiques essentielles de sécurité et de fonctionnement ne soient aucunement altérées.

L'APPAREIL OBJET DU PRÉSENT MANUEL N'A PAS ÉTÉ CONÇU POUR UN USAGE PROFESSIONNEL MAIS POUR UN USAGE DOMESTIQUE.

Le présent manuel d'utilisation fait partie intégrante de l'appareil, il doit être conservé intact et doit rester à portée de main de l'utilisateur pendant tout le cycle de vie de l'appareil. Avant d'utiliser l'appareil, veiller à lire le présent manuel.

### RESPONSABILITÉ DU FABRICANT

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages corporels et/ou matériels causés par :

- une utilisation de l'appareil autre que celle prévue ;
- le non-respect des prescriptions figurant dans le présent manuel d'utilisation ;
- la modification de toute partie de l'appareil quelle qu'elle soit ;
- l'utilisation de pièces détachées non d'origine.
- L'appareil objet du présent manuel est destiné à la cuisson d'aliments dans un environnement domestique. Toute autre utilisation doit être considérée comme impropre.
- L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner en étant relié à des minuteries externes ni à des systèmes de commande à distance.

ATTENTION : en apposant le marquage CE sur le produit objet du présent manuel, le fabricant certifie, en engageant sa seule responsabilité, la conformité de l'appareil à toutes les normes européennes de sécurité, de santé et de protection de l'environnement.

## PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



Veiller à éliminer les emballages dans le respect de l'environnement.

L'appareil objet du présent manuel est marqué conformément à la directive européenne 2012/19/UE en matière de déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

Cette directive définit les normes de collecte et de recyclage des équipements hors d'usage applicables dans toute l'Union européenne.

L'emballage de l'appareil est constitué des éléments strictement nécessaires afin de garantir une protection efficace pendant son transport. Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables, aussi leur impact sur l'environnement est minime. Le fabricant invite à contribuer à la protection de l'environnement en respectant entre autres les conseils suivants :

- éliminer les éléments et matériaux d'emballage dans les conteneurs de tri prévus à cet effet ;
- avant de remettre l'appareil à éliminer à un centre de collecte, veiller à le rendre inutilisable ; s'informer auprès des services locaux compétents afin de connaître le centre de collecte des matériaux recyclables le plus proche auquel l'appareil peut être remis ;
- ne pas éliminer les huiles usées dans un évier / lavabo ; les conserver dans un récipient fermé et les remettre à un centre de collecte ou, en cas d'impossibilité, les éliminer avec les ordures ménagères (de sorte qu'elles soient éliminées dans une décharge contrôlée ; bien qu'il ne s'agisse pas de la meilleure solution, cela permet de prévenir la contamination des eaux).

### EMBALLAGES EN PLASTIQUE

Risque d'étouffement

- Ne pas laisser les emballages ou parties de ceux-ci sans surveillance.
- Ne pas laisser d'enfants jouer avec les sachets en plastique de l'emballage.

### PLAQUE D'IDENTIFICATION

Sur la plaque d'identification, figurent les données techniques, le numéro de série et le marquage. La plaque d'identification se trouve sur le côté du four, près de la façade, et ne doit en aucun cas être retirée (une copie de cette plaque figure dans le manuel).

## AVERTISSEMENTS

### CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

- L'appareil et ses parties accessibles deviennent très chauds pendant l'utilisation.
- Ne pas toucher les éléments chauffants pendant l'utilisation.
- Ne pas laisser d'enfants de moins de 8 ans à proximité de l'appareil à moins qu'ils ne soient constamment surveillés.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- L'appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou bien ne possédant pas l'expérience ni les connaissances nécessaires, à condition que ce soit sous surveillance ou d'avoir reçu les instructions nécessaires de personnes adultes et responsables de leur sécurité.
- Après utilisation, éteindre l'appareil.
- Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être confiées à des enfants sans surveillance.
- S'assurer que les surfaces aient refroidi avant de procéder au nettoyage de l'appareil.
- Confier l'installation et les interventions d'assistance à un personnel qualifié conformément aux normes en vigueur. Ne jamais tenter de réparer soi-même l'appareil ou sans l'assistance d'un technicien qualifié.
- Confier le raccordement au gaz à un personnel technique qualifié.
- Les tuyaux ne doivent pas se trouver au contact de parties mobiles et ne doivent pas être écrasés.
- Au besoin, utiliser un régulateur de pression conforme aux normes en vigueur.
- Une fois l'installation terminée, s'assurer de l'absence de fuites au moyen d'une solution savonneuse et en aucun cas à l'aide d'une flamme.
- Ne pas modifier l'appareil.
- Ne pas introduire d'objets dans les fentes.
- Ne pas obstruer les ouvertures ni les orifices de ventilation et de dissipation de la chaleur.
- Dans le cas où le câble d'alimentation électrique serait endommagé, contacter aussitôt le service d'assistance technique pour en effectuer le remplacement.
- Sur les parties en verre, ne pas utiliser de détergents abrasifs ou corrosifs (par exemple des produits en poudre, des détachants et des éponges métalliques).
- Ne pas s'asseoir ni s'appuyer sur la porte du four.
- Ne pas utiliser de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utiliser en aucun cas l'appareil comme source de chauffage ambiant.
- En cas de rupture, de fêlure et/ou de fissure du verre, éteindre immédiatement le four et le débrancher du secteur d'alimentation électrique. S'adresser au service d'assistance.
- Les brusques variations de température peuvent provoquer la rupture du verre ; aussi, ne pas verser de liquides froids sur la porte du four pendant son utilisation.
- L'utilisation du four génère de la chaleur et de l'humidité ; veiller à bien ventiler la pièce pendant le fonctionnement.
- Ne pas ranger d'objets inflammables dans le four.
- Ne pas ouvrir la porte du four si de la fumée s'en échappe. Éteindre le four, le débrancher du secteur d'alimentation électrique et fermer le gaz.
- Le four est doté de composants électroniques susceptibles d'interagir avec des dispositifs électroniques médicaux tels que des stimulateurs cardiaques ou des pompes à insuline. De tels dispositifs doivent rester à une distance d'au moins 10 cm du four.
- S'assurer de l'absence d'objets encastrés qui risqueraient de compromettre la bonne fermeture de la porte du four.
- Le four n'est pas conçu pour fonctionner en étant relié à des minuteries ni à des systèmes de commande à distance.
- Les récipients en plastique non adaptés aux températures élevées peuvent fondre et endommager le four voire prendre feu.
- Chauffés dans le four, les boîtes de conserve et autres bocaux peuvent éclater : ne pas utiliser le four pour préparer ou réchauffer des boîtes de conserve et des bocaux.
- S'assurer de la propreté du joint afin d'éviter la dissipation de chaleur susceptible d'endommager les meubles adjacents.
- Enfiler les accessoires du four jusqu'en butée afin d'éviter d'endommager la porte au moment de sa fermeture.

## AVERTISSEMENTS

### AVERTISSEMENTS D'UTILISATION

- Faire particulièrement attention lors de la cuisson d'aliments contenant une grande quantité d'alcool : ils pourraient s'enflammer.
- Éliminer les résidus d'aliments présents à l'intérieur de l'appareil pour éviter qu'ils ne prennent feu.
- Ne poser aucun objet ni du papier sulfurisé au fond de la cavité du four.
- Après la cuisson, le refroidissement doit s'effectuer avec la porte fermée afin d'éviter d'endommager les meubles adjacents.
- Les jus de fruit peuvent former des taches indélébiles ; veiller à utiliser des récipients profonds pour éviter qu'ils ne débordent.
- Les récipients endommagés et/ou de dimensions inadaptées peuvent causer de graves blessures.
- Lors de l'ouverture de la porte du four, faire attention à l'échappement de vapeur chaude qui expose à des risques de brûlures.
- Ne pas verser d'eau dans le four afin d'éviter la formation de vapeur.
- S'assurer de la propreté du joint afin d'éviter la dissipation de chaleur susceptible d'endommager les meubles adjacents.
- Enfiler les accessoires du four jusqu'en butée afin d'éviter d'endommager la porte au moment de sa fermeture.

### AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR

L'APPAREIL OBJET DU PRÉSENT MANUEL NE DOIT PAS ÊTRE INSTALLÉ SUR UNE EMBARCATION NI DANS UNE CARAVANE. L'appareil ne doit pas être installé sur un support quelconque.

- Positionner l'appareil dans le meuble en se faisant aider par une deuxième personne.
- Pour prévenir toute surchauffe, l'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative ni derrière un panneau.
- Confier le raccordement au gaz à un personnel technique qualifié.
- L'installation d'un tuyau flexible doit être effectuée de telle sorte que sa longueur respecte l'extension maximale prévue par les normes en vigueur.
- Les tuyaux ne doivent pas se trouver au contact de parties mobiles et ne doivent pas être écrasés.
- Au besoin, utiliser un régulateur de pression conforme aux normes en vigueur.

- Après chaque intervention, s'assurer de l'étanchéité des raccords de gaz.
- Une fois l'installation terminée, s'assurer de l'absence de fuites au moyen d'une solution savonneuse et en aucun cas à l'aide d'une flamme.
- Confier l'installation et les interventions d'assistance à un personnel qualifié conformément aux normes en vigueur.
- Confier le branchement électrique à un personnel technique qualifié.
- Le branchement à la terre est obligatoire et doit être effectué conformément aux modalités prévues par les normes de sécurité applicables à l'installation électrique.
- Utiliser des câbles résistant à une température d'au moins 90 °C.
- Dans le cas où le câble d'alimentation électrique serait endommagé, contacter aussitôt le service d'assistance technique pour en effectuer le remplacement.
- Avant toute intervention à effectuer sur l'appareil (d'installation, d'entretien, de positionnement ou de déplacement), veiller à toujours se munir d'équipements de protection individuelle.
- Avant toute intervention à effectuer sur l'appareil, couper l'alimentation électrique et l'alimentation de gaz générale.

## MANUEL TECHNIQUE POUR L'INSTALLATEUR

L'installation, tous les réglages, les modifications et les interventions d'entretien indiqués dans la présente section doivent être exclusivement confiés à un personnel qualifié (conformément aux normes en vigueur). Une mauvaise installation peut causer des dommages corporels (aux personnes et aux animaux) ainsi que des dommages matériels dont le fabricant ne saurait être tenu pour responsable. Pendant le cycle de vie de l'équipement, les dispositifs de sécurité ou de réglage automatique des appareils peuvent être modifiés uniquement par le fabricant ou par le fournisseur dûment autorisé à cet effet.

**Procéder à l'installation uniquement après s'être muni des équipements de protection individuelle.**

### INTÉGRATION DU FOUR

Après avoir retiré les différentes parties mobiles de leur emballage interne et externe, s'assurer que le four est intact. Au moindre doute, ne pas utiliser le four et contacter le centre d'assistance. Compte tenu des dimensions importantes de l'appareil, s'assurer que le meuble est adapté à l'encastrement du four.

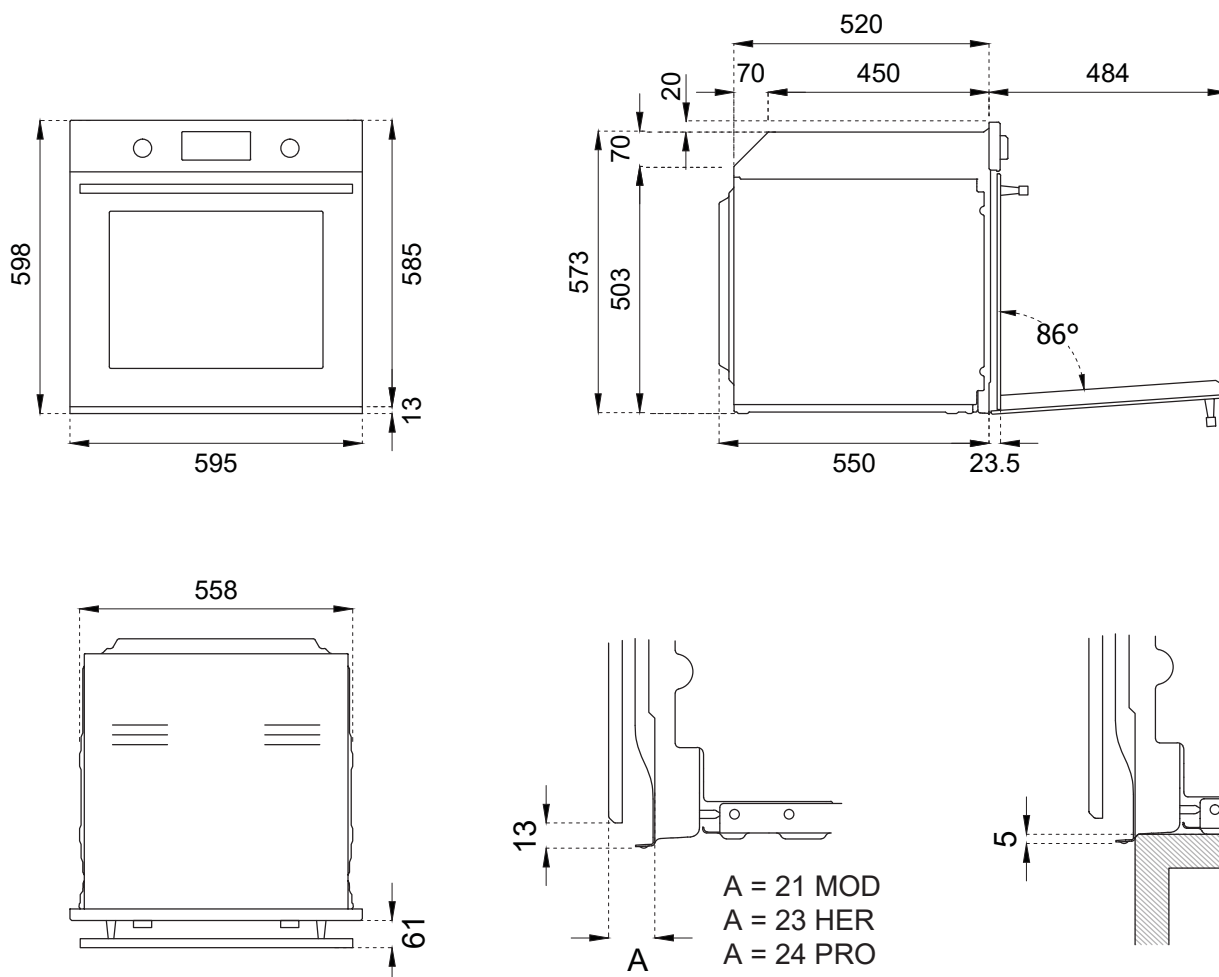
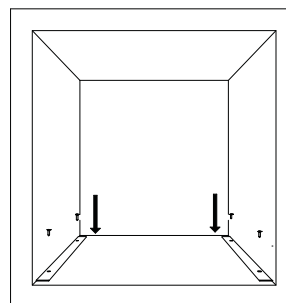
### AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

Le four peut être installé uniquement en étant encastré. Les parois et les surfaces situées autour de l'appareil doivent résister à une température d'au moins 90 °C.

L'installation de l'appareil doit être effectuée conformément aux prescriptions des normes en vigueur.

Sur la partie postérieure du meuble, une ouverture doit être prévue pour l'aération du four, comme indiqué sur la figure.

Utiliser les brides fournies à cet effet pour l'appui sur le meuble (1 bride par côté, voir figure ci-dessous).



## MANUEL TECHNIQUE POUR L'INSTALLATEUR

### INSTALLATION SOUS PLAN DE CUISSON

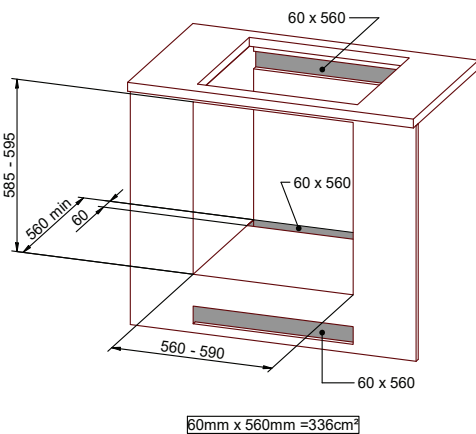
La distance entre le four et les meubles de cuisine ou les appareils encastrés doit garantir une ventilation et une évacuation de l'air suffisantes.

En cas d'installation sous un plan de cuisson, il est nécessaire de maintenir un espace entre le dessous du plan de cuisson et la partie supérieure du four ainsi que de garantir la ventilation de tout le logement (comme indiqué sur la figure).

Les éventuelles ouvertures requises pour le plan de cuisson doivent s'ajouter à celles nécessaires pour le four.

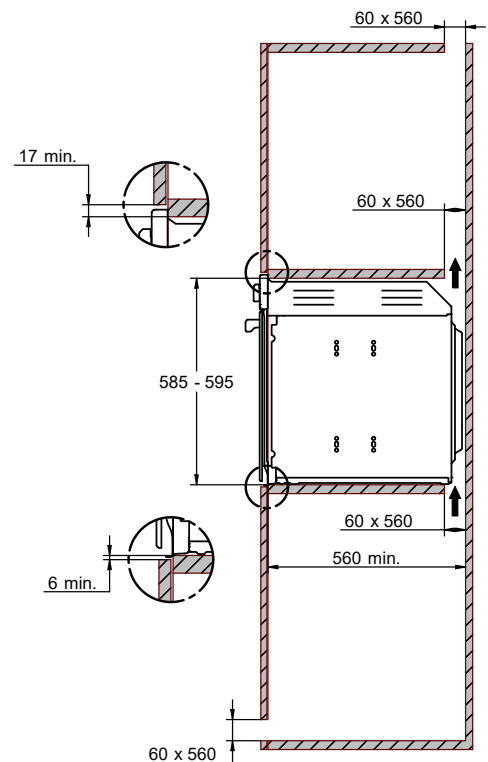
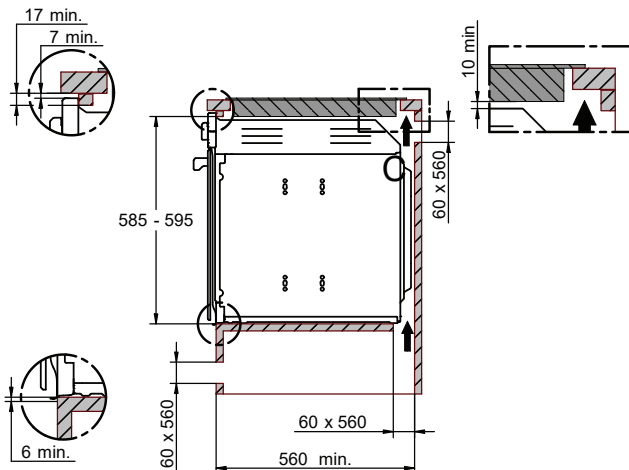
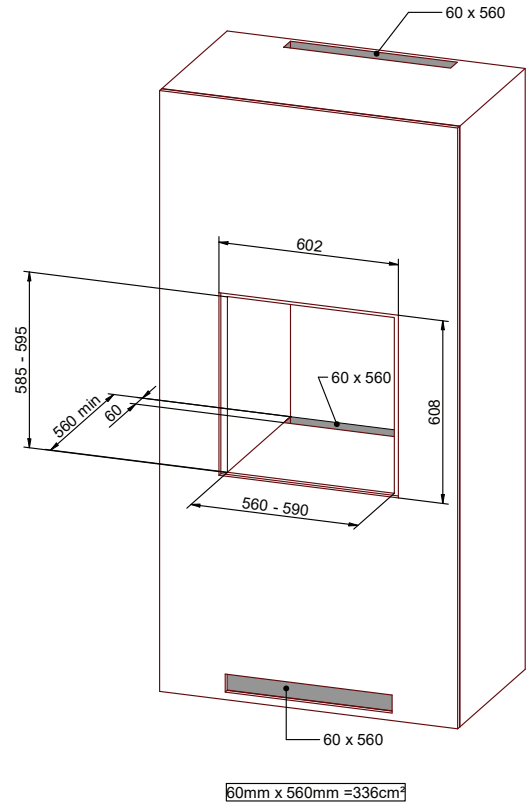
Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'installation d'un plan de cuisson d'une autre marque.

FR



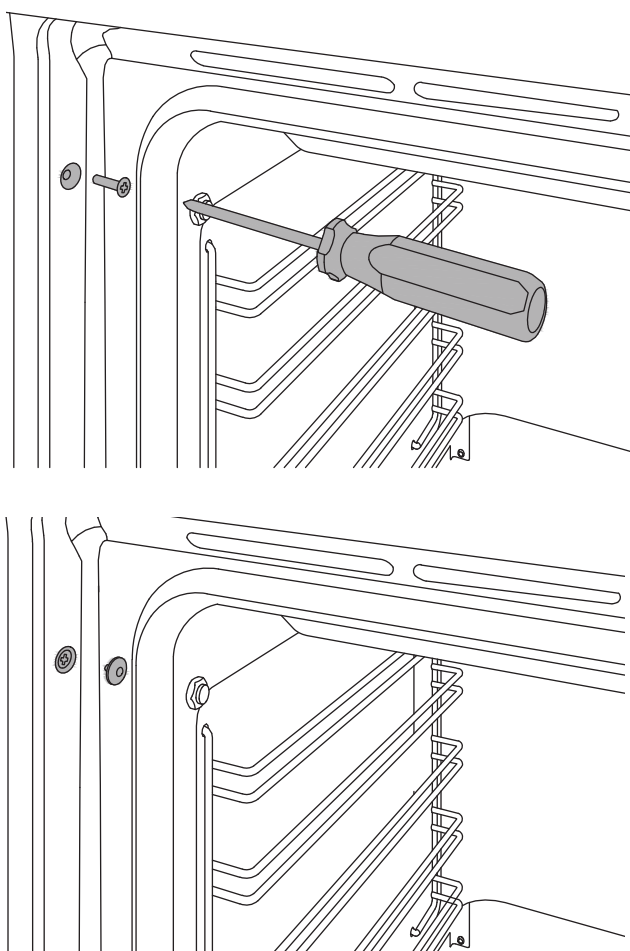
### INSTALLATION SUR COLONNE

La distance entre le four et les meubles de cuisine doit garantir une ventilation et une évacuation de l'air suffisantes. S'assurer de la présence d'une ouverture sur la partie supérieure ou postérieure du meuble, comme indiqué sur la figure.



## FIXATION DU FOUR

- Positionner l'appareil dans le meuble en se faisant aider par une deuxième personne.
- Ne pas utiliser la porte ni la poignée pour positionner le four.
- Contrôler l'alignement du four avec les meubles.
- S'assurer que la porte du four s'ouvre correctement.
- Fixer le four au meuble à l'aide des vis fournies à cet effet en veillant à ce qu'il reste centré.
- Couvrir les vis à l'aide des caches prévus à cet effet.



## BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Le branchement électrique doit être effectué en conformité aux normes et aux dispositions légales en vigueur.

Avant d'effectuer le branchement, s'assurer que :

- Les caractéristiques du secteur d'alimentation électrique sont adaptées aux données figurant sur l'étiquette d'identification.
- La prise et l'installation sont reliées à la terre conformément aux normes en vigueur.

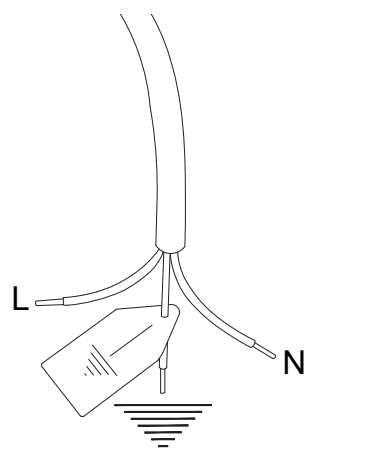
Quand le branchement au secteur d'alimentation est effectué par l'intermédiaire d'une prise :

- Appliquer au câble d'alimentation une fiche aux normes adaptée à la charge indiquée sur l'étiquette d'identification. Brancher les fils conducteurs en faisant référence au schéma de la figure et en veillant à respecter les correspondances ci-dessous :

lettre L (phase) = conducteur marron ;

lettre N (neutre) = conducteur bleu ;

symbole «  $\perp$  » terre = conducteur jaune-vert ;



Type de four	5 fonctions
Tension	220-240 V
Fréquence	50/60 Hz
Puissance Max.	90 W
Absorption Max.	1 A
Section du câble	3 x 0,75 mm <sup>2</sup>

FR

- Le câble électrique doit être positionné de sorte qu'il ne soit pas en appui sur la partie postérieure du four ni en contact avec des bords coupants et qu'il n'atteigne à hauteur d'aucun point une température de 90 °C.
- Pour le branchement, ne pas utiliser de réductions, d'adaptateurs ni de dérivateurs susceptibles de provoquer des faux contacts et des surchauffes dangereuses.

Si le branchement est effectué directement au secteur d'alimentation électrique :

- Entre l'appareil et le secteur d'alimentation électrique, intercaler un interrupteur omnipolaire dimensionné en fonction de la charge de l'appareil.
- Le câble de terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur et doit être relié à la terre.
- Différemment, le branchement électrique peut également être protégé par un interrupteur différentiel.

## ENTRETIEN

### REPLACEMENT DES COMPOSANTS

Avant d'effectuer toute opération d'entretien, veiller à débrancher l'appareil de l'alimentation de gaz et de l'alimentation électrique.

Pour le remplacement de composants fonctionnels, s'adresser à un centre d'assistance agréé.

**ATTENTION : en cas de remplacement du câble d'alimentation, l'installateur / technicien doit utiliser un câble H05VV-F et veiller à ce que le conducteur de terre soit plus long que les conducteurs de phase (d'environ 2 cm). Il est également nécessaire de respecter les avertissements relatifs au branchement électrique.**

## RACCORDEMENT AU GAZ

- Tous les raccordements au gaz doivent être confiés à un technicien qualifié.
- Avant de procéder à l'installation, s'assurer que les conditions locales de distribution (pression et type de gaz) et les valeurs préétablies de l'appareil sont compatibles.
- Adopter les mesures nécessaires pour garantir une bonne circulation de l'air.
- Les informations relatives à l'alimentation de gaz se trouvent sur la plaque des données.
- L'appareil objet du présent manuel n'est relié à aucun dispositif d'expulsion des résidus de combustion. Veiller à raccorder l'appareil conformément aux dispositions en vigueur en matière d'installation. Veiller au respect des exigences relatives à la ventilation nécessaire.
- Après chaque intervention, s'assurer que le couple de serrage des raccords de gaz est compris entre 15 Nm et 20 Nm.
- Au besoin, utiliser un régulateur de pression conforme aux normes en vigueur.
- Une fois l'installation terminée, s'assurer de l'absence de fuites au moyen d'une solution savonneuse et en aucun cas à l'aide d'une flamme.
- L'installation d'un tuyau flexible doit être effectuée de telle sorte que sa longueur respecte l'extension maximale prévue par les normes en vigueur.
- Les tuyaux ne doivent pas se trouver au contact de parties mobiles et ne doivent pas être écrasés.

## INFORMATIONS GÉNÉRALES

Le raccordement à l'alimentation de gaz peut être effectué au moyen d'un tuyau rigide en cuivre, d'un tuyau flexible en acier ou à paroi continue, dans le respect des prescriptions établies par les normes en vigueur.

L'appareil est testé sur la base des données figurant sur la plaque des données. Pour l'alimentation avec d'autres types de gaz, se reporter au chapitre « CONVERSION DU GAZ ».

Le raccord d'arrivée du gaz est fileté 1/2" gaz externe (ISO 228-1).

## RACCORDEMENT DE L'APPAREIL À L'ALIMENTATION DE GAZ

Avant de raccorder l'appareil à l'alimentation de gaz, s'assurer que les données figurant sur l'étiquette d'identification sont compatibles avec celles du réseau de distribution de gaz.

Lorsque le gaz est distribué au moyen de conduites, l'appareil doit être raccorder au circuit d'adduction de gaz au moyen d'un tuyau métallique rigide en cuivre ou d'un tuyau flexible en acier conformément aux normes en vigueur.

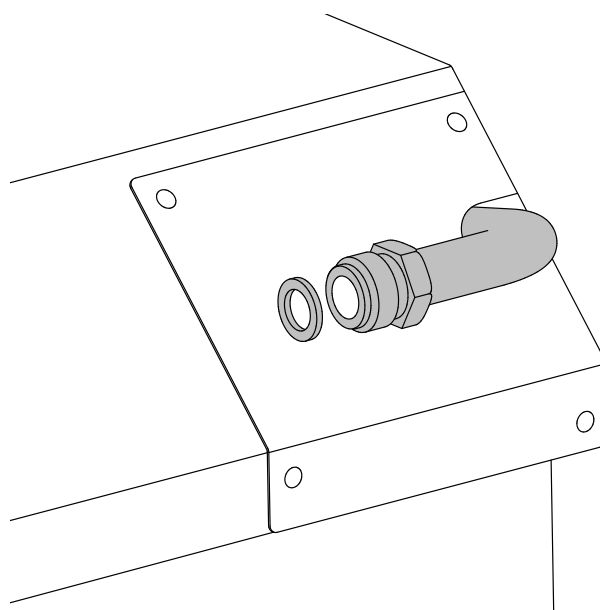
Lorsque le gaz provient d'une bonbonne, l'appareil doit être alimenté au moyen d'un régulateur de pression conforme aux normes en vigueur et de tuyaux flexibles en acier inoxydable à paroi continue. Sur le tuyau flexible, il est recommandé d'installer un adaptateur spécial, disponible dans le commerce, afin de faciliter la jonction avec le raccord du régulateur de pression monté sur la bonbonne.

Ne pas retourner la bonbonne.

Utiliser du gaz GPL de haute qualité ; au moindre doute, utiliser un filtre GPL.

Le tuyau ne doit pas traverser d'espaces pouvant être encombrés et ne doit en aucun cas se trouver au contact de parties mobiles, tels que des tiroirs. Une fois l'installation terminée, s'assurer de l'absence de fuites au moyen d'une solution savonneuse et en aucun cas à l'aide d'une flamme.

**ATTENTION** : il est rappelé que le raccord d'arrivée de gaz de l'appareil est pourvu d'un filetage 1/2 gaz cylindrique mâle conforme aux normes UNI-ISO 228-1.



FR

## PRÉCAUTIONS D'UTILISATION DU PRODUIT AVEC DU GAZ GPL

Les robinets de gaz montés sur le four doivent fonctionner avec du gaz liquide à qualité contrôlée et distribué à la pression nominale prévue.

Cette pression doit être garantie au moyen d'un régulateur de pression certifié (non fourni avec le produit).

L'utilisation de gaz provenant de recharges non certifiées et/ou l'utilisation inappropriée de la bonbonne de GPL et du régulateur correspondant peuvent invalider la garantie du produit.

Il est en particulier nécessaire d'éviter toutes les situations susceptibles de polluer le gaz avec des résidus et des impuretés qui, introduits dans le circuit de gaz, peuvent bloquer ou endommager irréparablement les éléments de contrôle tels que les thermostats.

Aussi, veiller à respecter les recommandations suivantes :

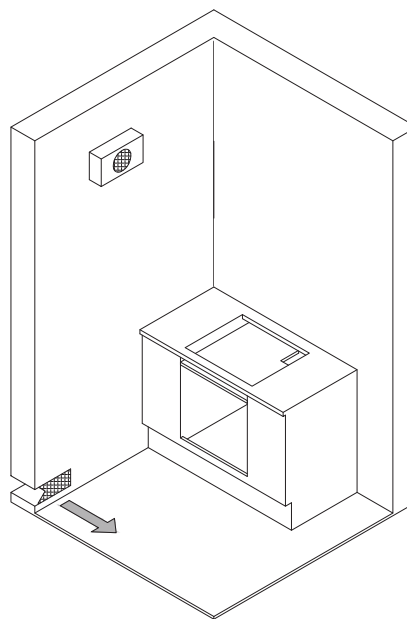
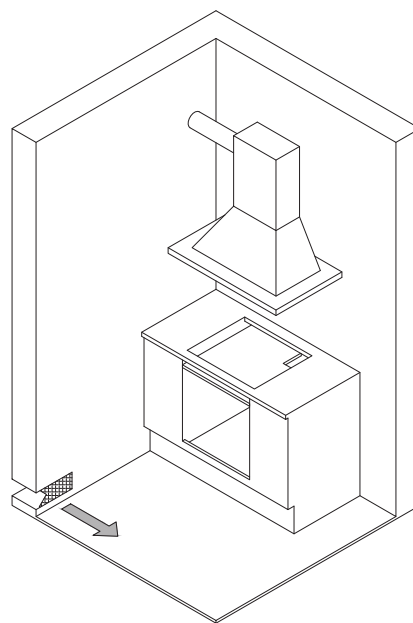
- Utiliser uniquement des bonbonnes de GPL provenant de revendeurs officiels et agréés par les fabricants.
- Utiliser les bonbonnes jusqu'à ce qu'elles soient vides, sans jamais les incliner ni les retourner.
- Nettoyer régulièrement le filtre présent à hauteur de l'arrivée du régulateur de pression.

## VENTILATION AMBIANTE

L'appareil doit être installé dans une pièce constamment ventilée comme prévu par les normes en vigueur. Dans la pièce où l'appareil est installé, il est nécessaire que puisse affluer la quantité d'air nécessaire au regard de la combustion régulière de gaz et nécessaire au renouvellement de l'air dans la pièce. Les entrées d'air sont protégées de la cuisson par des grilles : en particulier à l'issue d'une utilisation prolongée, il est recommandé d'ouvrir une fenêtre ou d'augmenter la vitesse des éventuels ventilateurs.

## ÉVACUATION DES PRODUITS DE COMBUSTION

L'évacuation des produits de combustion peut être assurée par l'intermédiaire d'une hotte reliée à une cheminée à tirage naturel efficace et sûr ou par aspiration forcée. Un système d'aspiration efficace doit être conçu avec précision par un technicien qualifié et agréé, dans le respect des positions et des distances indiquées par les normes. Au terme de l'intervention, l'installateur doit délivrer le certificat de conformité.



## CONVERSION DU GAZ

### ATTENTION !

Avant d'effectuer toute opération d'entretien, veiller à débrancher l'appareil de l'alimentation de gaz et de l'alimentation électrique.

La procédure de conversion du gaz prévoit 2 étapes :

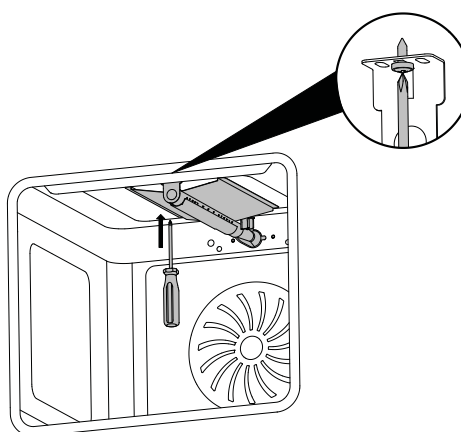
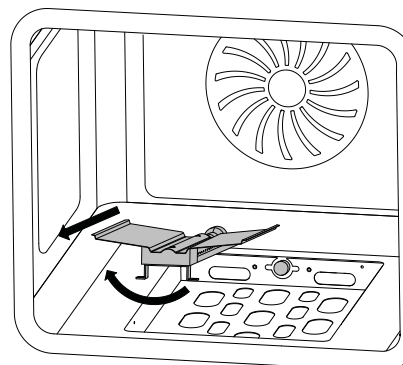
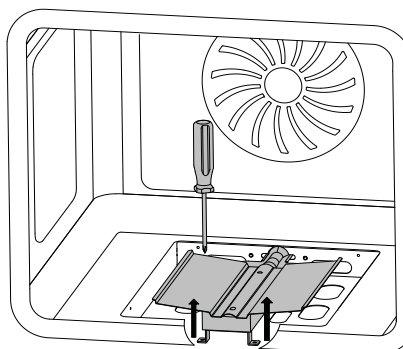
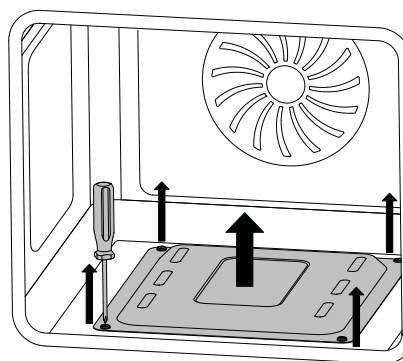
- remplacement des injecteurs
- réglage du minimum des brûleurs

ATTENTION : après avoir effectué les opérations de remplacement susmentionnées, à la place de l'étiquette d'origine, le technicien doit appliquer sur l'appareil l'étiquette correspondant au nouveau réglage de gaz. Cette étiquette est présente dans le sachet des injecteurs de rechange.

### Étape 1 : remplacement des injecteurs

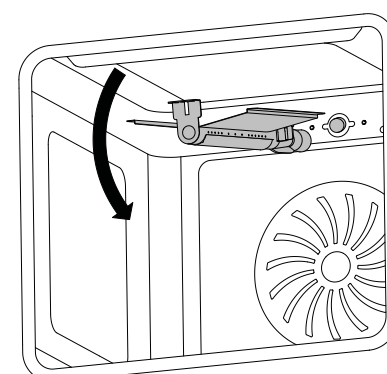
effectuer le changement de l'injecteur du brûleur du four, procéder comme suit :

1. Ouvrir la porte du four.
2. Retirer tous les accessoires présents à l'intérieur du four.
3. Dévisser les vis de fixation du plan du four et retirer ce dernier.
4. Desserrer les vis A et B.
5. Retirer le brûleur en l'extrayant vers l'extérieur pour pouvoir accéder à l'injecteur.
6. Changer l'injecteur en utilisant une clé à pipe de 7 mm.
7. Remonter le brûleur et le plan du four.



Pour effectuer le changement de l'injecteur du brûleur du grill, procéder comme suit :

1. Ouvrir la porte du four.
2. Retirer tous les accessoires présents à l'intérieur du four.
3. Desserrer la vis A.
4. Retirer le brûleur du grill en l'extrayant vers l'extérieur pour pouvoir accéder à l'injecteur.
5. Changer l'injecteur en utilisant une clé à pipe de 7 mm.
6. Remonter le brûleur du grill.

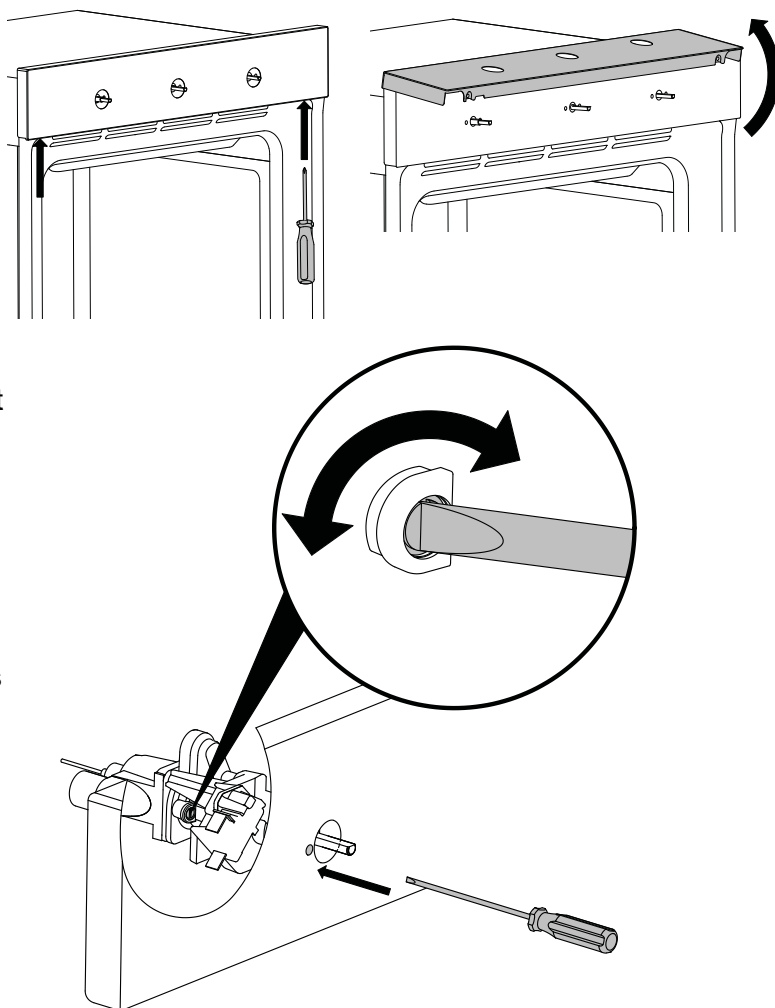


## CONVERSION DU GAZ

### Étape 2 : réglage du minimum du brûleur

Le thermostat du four est doté d'une vis qui permet de régler le minimum. En cas de changement du type de gaz d'alimentation, il est nécessaire de régler le minimum en procédant comme suit :

1. Extraire d'au moins 5 cm le four de l'encastrement (uniquement pour les fours à panneau de commande en métal).
2. Dévisser les vis du panneau de commande et retirer ce dernier (uniquement pour les fours à panneau de commande en métal).
3. Allumer le brûleur du four et le maintenir au maximum pendant 10/15 minutes avec la porte fermée.
4. Placer la commande en position de température minimale.
5. Extraire la commande, introduire un tournevis à tête plate et faire tourner la vis pour régler le minimum.
6. En cas d'utilisation de gaz liquide, il est nécessaire de visser la vis de réglage jusqu'en fin de course (dans le sens des aiguilles d'une montre).



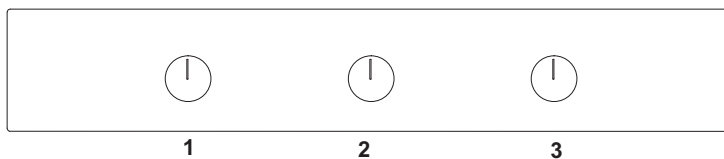
### TABLEAU DE CONVERSION DU GAZ

Brûleur	Type de gaz	Pression	Diamètre injecteur	Débit nominal				Débit réduit		Diamètre by-pass
				g/h	l/h	kW	kcal/h	kW	kcal/h	
		mbar	1/100 mm							1/100 mm
Four	Gaz de ville G110	8	220	-	567	2,5	2 150	0,8	688	41 reg.
	Naturel G20	20	113	-	238	2,5	2 150	0,8	688	41 reg.
	Naturel G25	25	113	-	277	2,5	2 150	0,8	688	41 reg.
	Butane G30	30	75	181	-	2,5	2 150	0,8	688	41
	Propane G31	37	75	178	-	2,5	2 150	0,8	688	41
Grill	Gaz de ville G110	8	185	-	408	1,8	1 548	-	-	-
	Naturel G20	20	98	-	171	1,8	1 548	-	-	-
	Naturel G25	25	98	-	199	1,8	1 548	-	-	-
	Butane G30	30	64	130	-	1,8	1 548	-	-	-
	Propane G31	37	64	128	-	1,8	1 548	-	-	-

## PANNEAU DE COMMANDE

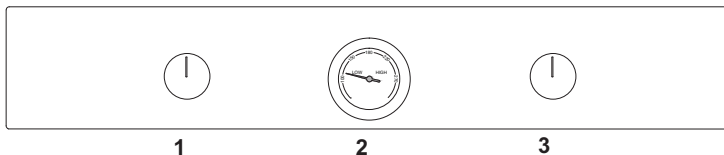
### COMMANDES DU FOUR À 3 BOUTONS

- 1 Sélecteur de température
- 2 Minuterie
- 3 Sélecteur des fonctions



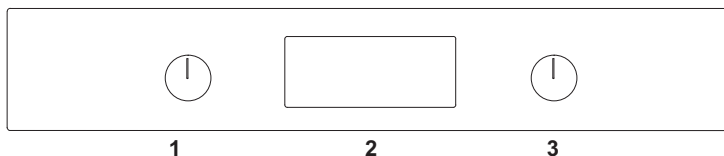
### COMMANDES DU FOUR À 2 BOUTONS

- 1 Sélecteur de température
- 2 Thermomètre
- 3 Sélecteur des fonctions







### COMMANDES DU FOUR À 2 BOUTONS

- 1 Sélecteur de température
- 2 Écran à commande tactile
- 3 Sélecteur des fonctions



FR

## FONCTIONS DU FOUR

SYMBOLE	DESCRIPTION
	Grill
	Tournebroche
	Ventilateur
	Lumière

## UTILISATION

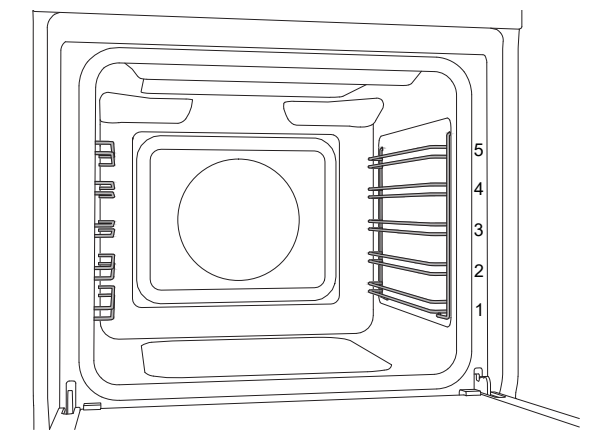
### AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirer les pellicules et les éventuels résidus d'emballage présents à l'intérieur et à l'extérieur du four.
- Retirer et laver tous les accessoires.
- Faire fonctionner le four pendant 30 min. à 250 °C sans aucun aliment à l'intérieur (pendant cette opération, il est normal que des résidus de matériaux de fabrication produisent des odeurs et de la fumée).
- Laisser le four refroidir.
- Ouvrir la porte du four et en aérer l'intérieur pendant 15 minutes.
- Nettoyer l'intérieur du four.

### POSITIONNEMENT DES GRILLES

Grilles et plaques doivent être placées sur les guides latéraux jusqu'en butée afin d'éviter tout contact avec la porte du four.

Extraits au-delà de la moitié, les accessoires sont bloqués afin de faciliter le prélèvement des plats. Le four offre 5 niveaux de cuisson indiqués sur le côté droit de la façade.



### REFROIDISSEMENT

Le four est équipé d'un système de refroidissement qui s'active pendant la cuisson.

Un flux d'air entre le panneau de commande et la porte du four permet de maintenir les commandes à une température permettant de les utiliser.

Le système de refroidissement s'allume et s'éteint automatiquement (il est normal qu'il continue à fonctionner après l'arrêt du four).

### PRÉCHAUFFAGE

La plupart des recettes prévoient l'introduction des aliments alors que le four est déjà à température de cuisson.

Le temps de préchauffage dépend de la température programmée et du nombre d'accessoires présents dans le four.

### ALLUMAGE DU FOUR À GAZ

Ouvrir complètement la porte du four.

Tourner le bouton du thermostat dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour l'amener sur la position max. (allumage).

Appuyer sur le bouton et le maintenir enfoncé pendant au moins 5 secondes. L'allumage par étincelle électrique s'active automatiquement.

Relâcher le bouton et attendre 15/20 secondes de telle sorte que la flamme se stabilise puis refermer la porte du four.

Placer le bouton à hauteur de la température voulue.

*Quand la porte est fermée, l'allumage du four est bloqué.*

Dans le cas où au bout de 15 secondes le brûleur ne s'allumerait pas, suspendre la tentative d'allumage et laisser la porte ouverte pendant au moins 1 minute avant d'effectuer une nouvelle tentative.

En cas d'extinction accidentelle, placer le bouton du thermostat en position d'extinction, ouvrir la porte et attendre au moins 1 minute avant de rallumer le four.

### ALLUMAGE DU GRILL À GAZ

Ouvrir complètement la porte du four.

Tourner le bouton du thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre pour l'amener sur la position GRILL.

Appuyer sur le bouton et le maintenir enfoncé pendant au moins 5 secondes. L'allumage par étincelle électrique s'active automatiquement.

Relâcher le bouton et attendre 15/20 secondes de telle sorte que la flamme se stabilise puis refermer la porte du four.

*Quand la porte est fermée, l'allumage du grill est bloqué.*

Dans le cas où au bout de 15 secondes le brûleur ne s'allumerait pas, suspendre la tentative d'allumage et laisser la porte ouverte pendant au moins 1 minute avant d'effectuer une nouvelle tentative.

En cas d'extinction accidentelle, placer le bouton du thermostat en position d'extinction, ouvrir la porte et attendre au moins 1 minute avant de rallumer le four.

## MODES DE CUISSON

1. Introduire la grille au niveau voulu.
2. Allumer le brûleur du four ou du grill et régler la température (pour le brûleur du four uniquement).
3. À l'aide du bouton prévu à cet effet, sélectionner éventuellement la fonction ventilateur ou tournebroche.

Le four est équipé de 2 éléments chauffants pouvant être activés uniquement individuellement.

**Attention : toutes les cuissons doivent s'effectuer avec la porte du four fermée.**

### Cuisson statique

*Chaleur par le bas.*

Cuisson sur un seul niveau, idéale pour les rôtis, le pain et les tartes.

À haute température, l'utiliser pour les gâteaux et les petits fours qu'il n'est pas nécessaire de faire dorer.

- Rôti niveau 2 ou 3.
- Tartes niveau 2 ou 3.

### Grill

*Chaleur provenant du grill supérieur (température fixe).*

Cuisson sur un seul niveau, idéale pour griller saucisses, côtelettes, bacon, poisson ou croque-monsieur.

Dorure superficielle en fin de cuisson.

- Niveau 4 ou 5.

### Cuisson ventilée

*Chaleur par le bas distribuée par le ventilateur.*

Cuisson sur plusieurs niveaux, idéale pour biscuits et tartes et pour tout type de préparation nécessitant une chaleur uniforme.

- Niveau 2 ou 3 pour les cuissons simples.
- Niveaux 2 et 4 pour les cuissons multiples.

Sélectionner la température voulue et la fonction VENTILATEUR.

### Cuisson statique avec tournebroche

*Chaleur par le bas et tournebroche.*

Le tournebroche fait tourner l'aliment alors que le brûleur du four à gaz est allumé ; idéal pour une cuisson uniforme de grosses pièces de viande.

- Niveau 3 avec brochette et porte-brochette
- Sélectionner la température voulue et la fonction TOURNEBROCHE.

### Grill avec tournebroche

*Chaleur provenant du grill supérieur (température fixe) et tournebroche.*

**Le tournebroche fait tourner l'aliment alors que le brûleur du grill à gaz est allumé.**

- Niveau 3 avec brochette et porte-brochette
- Sélectionner le grill et la fonction TOURNEBROCHE.

### Décongélation

Par circulation forcée de l'air, cette fonction accélère la décongélation des aliments.

Sélectionner la fonction LUMIÈRE + VENTILATEUR en laissant le four éteint.

### Lumière du four

Sélectionner la fonction LUMIÈRE.

### Levage

Cette fonction maintient la chaleur nécessaire au levage. Quand cette fonction est utilisée, il est préférable d'introduire les aliments lorsque le four est encore froid.

Sélectionner la fonction LUMIÈRE en laissant le four éteint. N'ouvrir la porte du four qu'en cas de besoin.

### Note :

**La sélection des fonctions ventilées avec tournebroche active également la lumière.**

### Note :

**Quand le brûleur du grill est allumé, la fonction ventilateur ne fonctionne pas.**

## CONDENSATION

Pendant la cuisson des aliments particulièrement riches en eau, il est normal que de la condensation se forme sur le verre intérieur de la porte du four et sur le panneau de commande. Pendant la cuisson, cette condensation s'évapore d'elle-même.

FR

## CONSEILS POUR LA CUISSON

- La température programmée et le temps de cuisson peuvent légèrement varier d'un four à l'autre. De petits ajustements peuvent s'avérer nécessaires par rapport à la recette.
- Augmenter la température ne diminue pas les temps de cuisson.
- Les temps de cuisson dépendent du poids, de l'épaisseur et de la qualité des aliments.
- Il est recommandé de placer les aliments au centre de la grille.
- Choisir le niveau conformément à la recette et en fonction de sa propre expérience.
- Laisser au moins 3 cm d'espace entre les plats et les parois du four pour améliorer la circulation de la chaleur.
- Pour la cuisson de petits fours, tartelettes, etc., utiliser des plaques claires en aluminium.
- Pour la cuisson de gâteaux et de biscuits, utiliser des moules foncés en métal, ceux-ci absorbant mieux la chaleur.
- Retourner et déplacer les aliments afin de les réchauffer de manière uniforme.
- Pour de nouvelles recettes, choisir la température la plus basse parmi celles indiquées et le temps de cuisson le plus bref. Évaluer ensuite le degré de cuisson et allonger au besoin le temps de cuisson.

## ÉCONOMIES D'ÉNERGIE

- N'ouvrir la porte du four qu'en cas de besoin afin d'éviter les déperditions de chaleur.
- Veiller à ce que l'intérieur du four reste propre.
- Retirer les accessoires non utilisés pour la cuisson.
- Arrêter la cuisson quelques minutes avant le terme de la durée prévue : la cuisson peut continuer ensuite grâce à la chaleur accumulée.

## TABLEAU INDICATIF POUR LA CUISSON

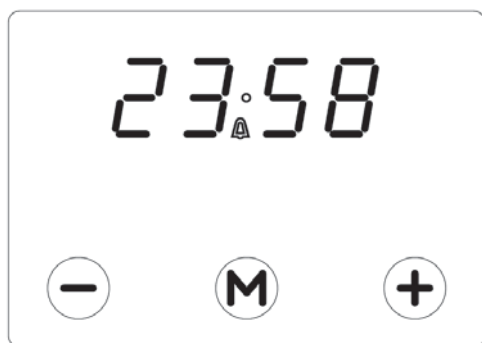
Les temps indiqués dans le tableau n'incluent pas le temps de préchauffage et sont indicatifs.

Préparations	Poids (kg)	Fonction	Température (°C)	Temps (minutes)	
Lasagnes	3 - 4	statique	220 - 230	45 - 50	
Pâtes au four	3 - 4	statique	220 - 230	45 - 50	
Rôti de veau	2	ventilé	180 - 190	90 - 100	
Longe de porc	2	ventilé	180 - 190	70 - 80	
Saucisses	1,5	grill	175	15	
Rosbif	1	ventilé	200	40 - 45	
Lapin rôti	1,5	ventilé	180 - 190	70 - 80	
Rôti de dinde	3	ventilé	180 - 190	110 - 120	
Rôti de porc	2 - 3	ventilé	180 - 190	170 - 180	
Poulet rôti	1,2	ventilé	180 - 190	65 - 70	
				1 <sup>er</sup> côté	2 <sup>e</sup> côté
Côtes de porc	1,5	grill	175	15	5
Côtelettes	1,5	grill	175	10	10
Bacon	0,7	grill	200	7	8
Filet mignon	1,5	grill	175	10	5
Filet de bœuf	1	grill	200	10	7
Truite saumonée	1,2	ventilé	150 - 160	35 - 40	
Lotte	1,5	ventilé	160	60 - 65	
Turbot	1,5	ventilé	160	45 - 50	
Pizza	1	ventilé	MAX	8 - 9	
Pain	1	ventilé	190 - 200	25 - 30	
Fougasse	1	ventilé	180 - 190	20 - 25	
Ciambella	1	ventilé	160	55 - 60	
Tarte à la confiture	1	ventilé	160	35 - 40	
Gâteau à la ricotta	1	ventilé	160 - 170	55 - 60	
Tortellini farcis	1	ventilé	160	20 - 25	
Génoise saupoudrée de sucre glace	1,2	ventilé	160	55 - 60	
Choux	1,2	ventilé	180	80 - 90	
Génoise	1	ventilé	150 - 160	55 - 60	
Tarte au riz	1	ventilé	160	55 - 60	
Brioches	0,6	ventilé	160	30 - 35	

FR

## INTERFACES DE CUISSON

### ÉCRAN TACTILE (le cas échéant)



#### Réglage de l'heure

Au premier allumage ou après une coupure de courant, l'écran clignote.

- Pour régler l'heure actuelle, maintenir enfoncée la touche « M » pendant au moins 2 secondes. L'écran s'allume et reste fixe.
- Appuyer sur les touches « - » et « + » afin de modifier l'heure affichée. Quelques secondes après avoir relâché la touche, la donnée réglée est paramétrée.

#### Minuteur

Cette fonction consiste uniquement à activer un compte à rebours pouvant être réglé sur un maximum de 23 heures et 59 minutes, durée au terme de laquelle un signal sonore se déclenche. Ce dernier peut être interrompu en appuyant sur n'importe quelle touche.

- Appuyer sur la touche « M » pendant au moins 2 secondes ou jusqu'à ce que le symbole 🔔 se mette à clignoter.
- Régler le temps à l'aide des touches « + » et « - ».
- Au bout de quelques secondes, l'heure actuelle s'affiche conjointement au symbole. Le compte à rebours commence aussitôt.
- Au terme du temps de cuisson, un signal sonore est émis.

Cette fonction n'arrête pas la cuisson mais émet uniquement un signal sonore une fois la durée écoulée. Il incombe à l'utilisateur d'arrêter manuellement la cuisson en utilisant les boutons prévus à cet effet.

#### Désactivation de la sonnerie

Pour désactiver manuellement le signal sonore, appuyer sur n'importe quelle touche.

#### Modification de l'heure actuelle et réglage du volume de la sonnerie

Pour modifier l'heure,

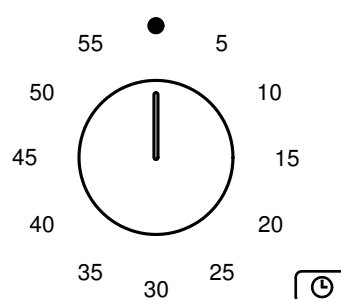
- appuyer simultanément sur les touches « - » et « + » pendant au moins 2 secondes ou jusqu'à ce que le point clignote.
- Appuyer sur les touches « + » et « - » pour modifier l'heure.

Pour modifier le volume de la sonnerie :

- Appuyer sur la touche « M ». L'écran affiche l'indication : « ton ... » suivie d'un chiffre.
- À l'aide des touches « + » et « - », sélectionner le volume voulu.

Une coupure de courant entraîne l'annulation des fonctions programmées, horloge comprise. Une fois l'alimentation électrique rétablie, l'horloge doit être reprogrammée.

### MINUTERIE (le cas échéant)



Cette fonction consiste uniquement à activer un compte à rebours qui peut être réglé sur un maximum de 60 minutes, durée au terme de laquelle un signal sonore se déclenche.

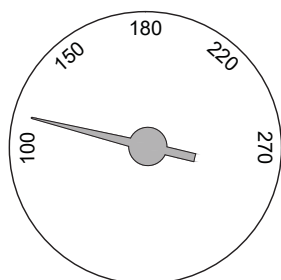
Tourner le bouton de la minuterie dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'en fin de course pour charger la sonnerie.

Tourner le bouton de la minuterie dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour le placer sur la durée voulue.

Cette fonction n'arrête pas la cuisson mais émet uniquement un signal sonore une fois la durée écoulée.

Il incombe à l'utilisateur d'arrêter manuellement la cuisson en utilisant les boutons prévus à cet effet. ATTENTION : ne pas forcer le bouton pendant le chargement du minuteur pour ne pas risquer de rompre le ressort interne.

## THERMOMÈTRE (le cas échéant)



Le four est équipé d'un thermomètre qui indique la température au centre du four. Il permet de maintenir sous contrôle la cuisson des aliments et de la régler avec davantage de précision.

À l'allumage du four, le brûleur fonctionne au maximum pour augmenter la température interne. Une fois la température programmée atteinte, l'aiguille du thermomètre s'arrête et la chaleur est distribuée de manière optimale à l'intérieur du four. Dans le cas où la température varierait de façon appréciable ou au point de conditionner la cuisson, l'aiguille du thermomètre indique cette variation.

Quand le four est éteint, sa température diminue lentement jusqu'à la température ambiante.

Note : la température indiquée par le thermomètre pourrait ne pas coïncider avec celle sélectionnée sur le thermostat. La température exacte est celle indiquée par le bouton du thermostat.

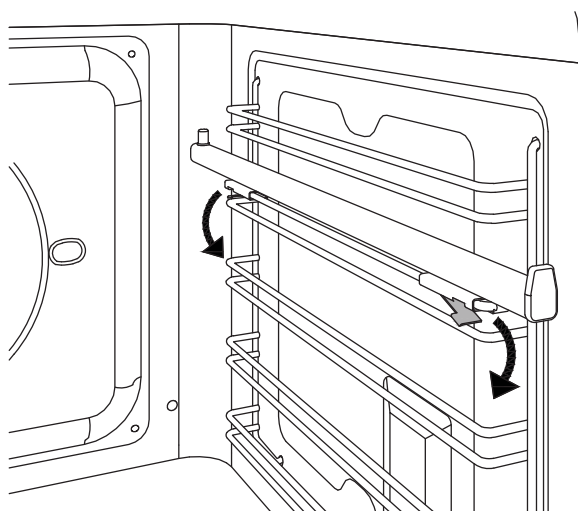
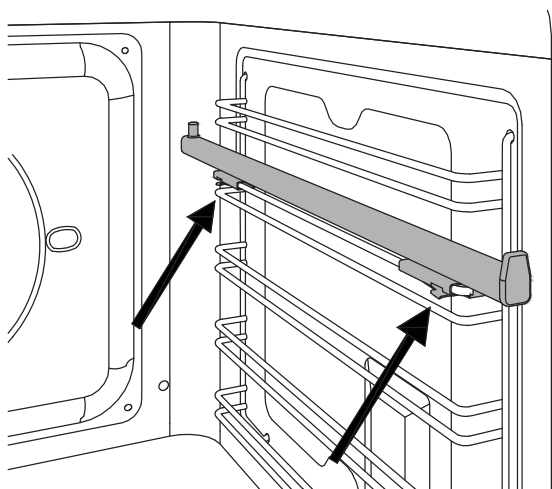
FR

## ACCESSOIRES / OPTIONS

### GUIDES TÉLESCOPIQUES

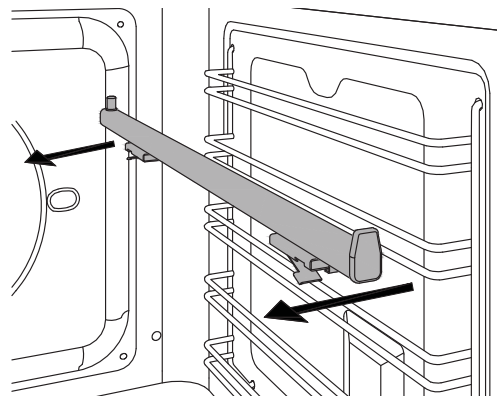
Les guides télescopiques peuvent être montés à hauteur de tout niveau du four prévu à cet effet.

- Localiser les deux ressorts à clip (avant et arrière) du guide télescopique.
- Localiser la broche indiquant la partie arrière du guide.
- Positionner le guide télescopique à hauteur du bord supérieur du niveau choisi.
- Insérer le clip avant en poussant vers le guide latéral.
- Insérer le clip arrière en poussant vers le guide latéral.
- Effectuer les mêmes opérations de positionnement de l'autre côté.
- Extraire les deux guides et positionner la plaque ou la grille du four entre la broche arrière et la butée avant.



### Retrait des guides télescopiques

- Localiser les deux ressorts à clip (avant et arrière) du guide télescopique.
- En maintenant le clip avant abaissé, tirer le guide vers l'intérieur du four.
- Répéter l'opération pour le clip arrière.

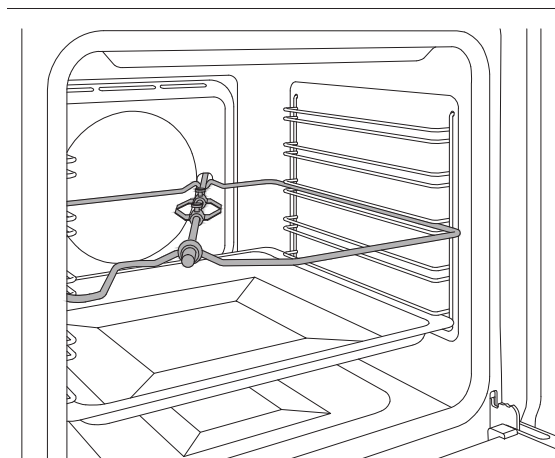


### FONCTION TOURNEBROCHE

La fonction tournebroche est utilisée pour cuire avec le grill une pièce de viande, une volaille ou un poisson de manière uniforme de tous les côtés.

- Positionner le support de la broche sur le niveau 3 des guides latéraux.
- Placer une lèchefrite sur un niveau inférieur des guides latéraux afin de récupérer les graisses de cuisson.
- Enfiler la pièce de viande ou le poisson sur la broche du tournebroche en s'aidant d'une fourchette.
- Introduire la broche dans le logement du moteur du tournebroche présent à l'arrière du four et sur le support prévu à cet effet.
- Retirer le manche en plastique de la broche.
- Sélectionner la fonction Grill à la température maximum.
- Une fois la cuisson terminée, remonter le manche en plastique et retirer les aliments du four.

**Attention : la cuisson au tournebroche doit toujours s'effectuer avec la porte du four fermée.**



## NETTOYAGE DE L'APPAREIL

Avant d'effectuer toute opération de nettoyage, attendre que toutes les parties aient refroidi et débrancher l'appareil de l'alimentation de gaz et de l'alimentation électrique.

Un entretien minutieux du four contribue à le maintenir durablement en bon état.

### **Nettoyage des parties émaillées ou peintes :**

Pour conserver les caractéristiques des parties émaillées, il est nécessaire de procéder à un nettoyage fréquent à l'eau savonneuse. Ne jamais utiliser de poudres abrasives. Éviter de laisser des substances acides ou alcalines (vinaigre, jus de citron, sel, sauce tomate, etc.) sur les parties émaillées et de les laver lorsqu'elles sont encore chaudes.

### **Nettoyage des parties en acier inox :**

Nettoyer les parties en acier inox à l'aide d'eau savonneuse et les essuyer avec un chiffon doux dans le sens du satinage. Le brillant peut être entretenu en appliquant à intervalles réguliers des produits prévus à cet effet vendus dans le commerce. Ne jamais utiliser de poudres ni d'éponges abrasives.

Éliminer immédiatement les taches de calcaire, de graisse, d'amidon ou de blanc d'œuf.

### **Nettoyage du verre :**

Pour dégraisser le verre, utiliser du liquide vaisselle et du vinaigre puis rincer ou bien nettoyer avec du liquide vaisselle, rincer, passer un chiffon humide et essuyer.

Pour retirer les incrustations, les mouiller avec de l'eau savonneuse ou du liquide vaisselle. Au bout de quelques minutes, rincer et essuyer avec un chiffon doux.

Éviter les produits anti-calcaire, les produits abrasifs et autres produits multifonctions qui, avec le temps, endommagent le verre.

### **Nettoyage des grilles :**

Ne pas laver les grilles au lave-vaisselle.

Les immerger dans une solution d'eau chaude et de liquide vaisselle et passer une éponge non abrasive, puis rincer et essuyer avec un chiffon doux.

**ATTENTION :** en cas de mauvais essuyage, des points de rouille peuvent se former.

### **Nettoyage des parties sensibles :**

Nettoyer les parties en acier inox à l'aide d'eau savonneuse et les essuyer avec un chiffon doux dans le sens du satinage. Ne jamais utiliser de poudres ni d'éponges abrasives.

### **Joint :**

Nettoyer avec un chiffon humide.

### **Nettoyage du logement du brûleur :**

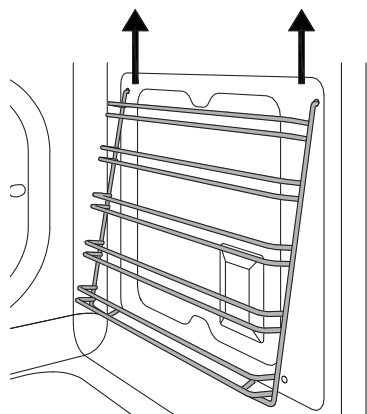
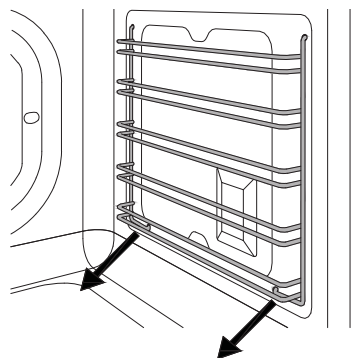
Pour éliminer les morceaux d'aliments tombés à travers les ouvertures présentes sur la base du four, retirer le plan du four en dévissant les vis de fixation.

Au terme du nettoyage, remonter le plan du four.

## OPÉRATIONS D'ENTRETIEN COURANT

### RETRAIT DES GUIDES LATÉRAUX

- Localiser les deux crochets sur la partie inférieure de la grille et, délicatement, les tirer tous deux simultanément vers le bas.
- Extraire la grille du côté du four puis libérer, en les soulevant, les crochets supérieurs de la grille.
- Retirer la grille du four.



### REEMPLACEMENT DE L'AMPOULE DU FOUR

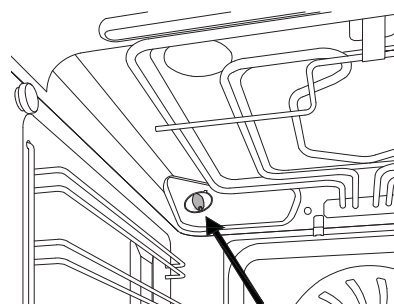
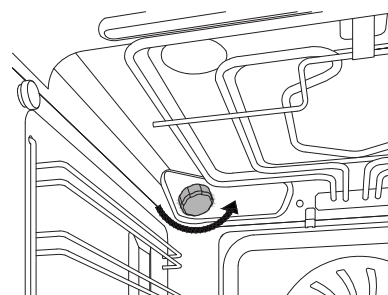
#### Attention !

**Débrancher l'alimentation électrique avant de remplacer l'ampoule. NE PAS toucher l'ampoule à mains nues.**

#### Lumière supérieure du four

Type d'ampoule : halogène G9 220 V, 40 W

- S'assurer que le four est éteint et froid.
- Dévisser le couvercle en verre et retirer l'ampoule halogène.
- Mettre en place une ampoule halogène neuve dans le logement prévu à cet effet. NE PAS toucher l'ampoule à mains nues.
- Remettre en place le couvercle en verre en le revissant.
- Rebrancher le four à l'alimentation électrique.



FR

## NETTOYAGE DES VERRES INTÉRIEURS DE LA PORTE DU FOUR

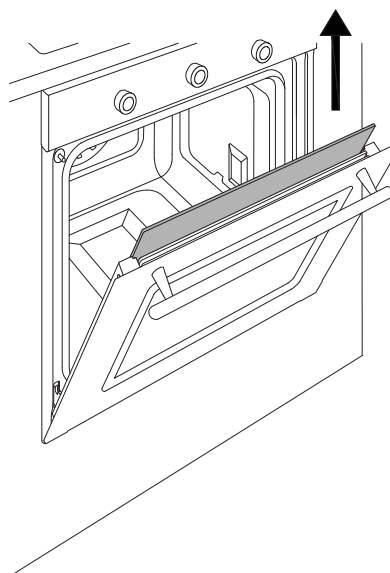
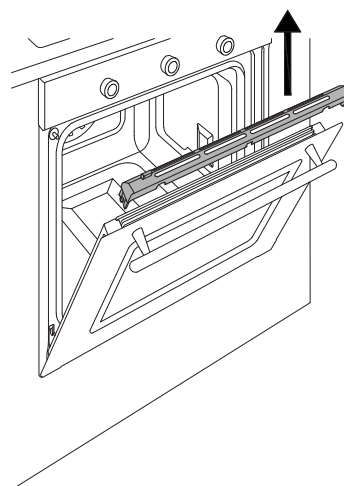
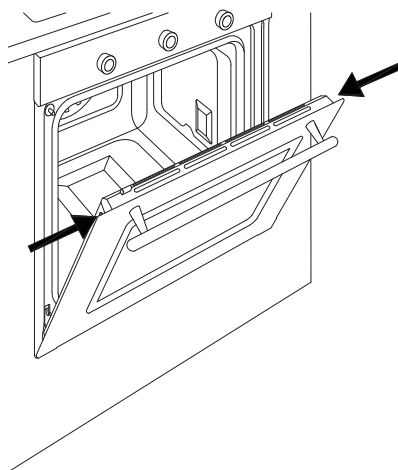
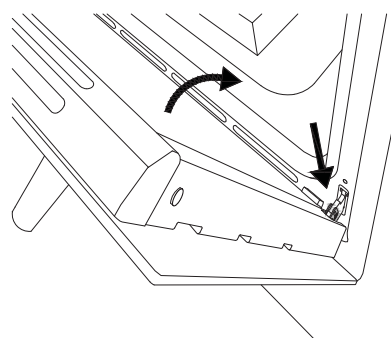
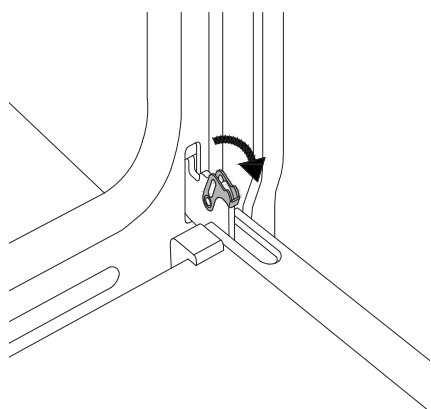
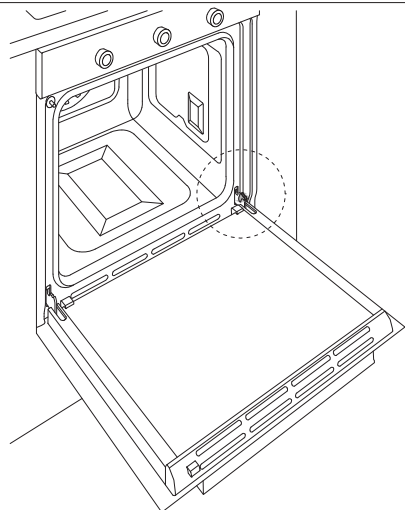
Les verres intérieurs de la porte du four peuvent être facilement retirés afin de procéder à leur nettoyage. Pour nettoyer les verres, il n'est pas nécessaire de démonter la porte. Le verre peut être nettoyé directement ou bien retiré.

- Ouvrir complètement la porte du four.
- Ouvrir complètement les leviers de blocage des deux charnières.
- Refermer lentement la porte du four jusqu'au point de blocage, en s'assurant que les leviers ont bloqué la porte.
- Retirer le cache supérieur de la porte en faisant pression avec les doigts sur les touches rondes situées à droite et à gauche.
- Soulever le cache supérieur et l'extraire.

En faisant attention au côté des verres (pour ne pas les intervertir ni les retourner) :

- Extraire les verres en les faisant coulisser.
- Nettoyer les verres.
- Effectuer les opérations dans l'ordre inverse pour remonter la porte.

**Si les charnières ne sont pas correctement bloquées et que le verre interne est retiré, la porte peut se refermer d'elle-même.**



## DYSFONCTIONNEMENTS

## GARANTIE

### **L'allumage ne fonctionne pas.**

La porte du four est-elle ouverte ?

Le four est-il branché à l'alimentation électrique ?

Contrôler l'interrupteur ou le fusible.

### **L'allumage fonctionne mais le four ne s'allume pas.**

Le robinet du gaz est-il ouvert ?

### **Le bouton ne reste pas en position.**

Le clip du bouton est cassé : contacter le service d'assistance pour le remplacer.

FR

### **L'aliment est trop cuit.**

Lorsqu'une fonction ventilée est sélectionnée, ne pas oublier de diminuer la température de 20 °C.

### **L'aliment est trop cuit au-dessous.**

Le four à gaz produit une grande chaleur sur la partie inférieure : positionner la grille ou la plaque à un niveau supérieur.

### **L'aliment n'est pas assez cuit.**

Pour cuire des aliments en grandes quantités, le temps de cuisson doit être augmenté proportionnellement.

S'assurer de la présence d'un espace suffisant autour du plat afin de garantir une bonne circulation de la chaleur.

Faire contrôler la tension de secteur par un technicien qualifié.

### **De la condensation se forme sur le verre du four.**

Pendant la cuisson des aliments particulièrement riches en eau, il est normal que de la condensation se forme sur le verre intérieur de la porte du four et sur le panneau de commande. Pendant la cuisson, cette condensation s'évapore d'elle-même.

Préchauffer le four pour réduire la formation de condensation.

### **De la fumée se forme pendant la cuisson.**

Pendant la cuisson des aliments particulièrement gras, il est normal que de la fumée se forme à l'intérieur du four. Pendant la cuisson au grill, la présence de fumée est normale.

**GARANTIE ET SERVICE CLIENTS :  
WWW.BERTAZZONI.COM**



**ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ**  
**ΕΝΤΟΙΧΙΖΟΜΕΝΩΝ ΦΟΥΡΝΩΝ ΑΕΡΙΟΥ**

---

**-GR-**

**GR**



## ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΕΙΣΑΓΩΓΗ	4
Η ΕΥΘΥΝΗ ΤΟΥ ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΤΗ	4
ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ	4
ΠΛΑΣΤΙΚΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	4
ΤΑΜΠΕΛΑ ΣΤΟΙΧΕΙΩΝ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ	4
ΓΕΝΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ	5
ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ	5
ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ	6
ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ ΣΤΟ ΕΠΙΠΛΟ	6
ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑ	6
ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΚΑΤΩ ΤΟΥ ΠΑΓΚΟΥ	7
ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΑΝΩ ΤΟΥ ΠΑΓΚΟΥ	7
ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ	8
ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ	8
ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ	9
ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ	9
ΣΥΝΔΕΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΤΗΝ ΠΑΡΟΧΗ ΑΕΡΙΟΥ	10
ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ ΚΑΤΑ ΤΗ ΣΥΝΔΕΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΜΕ ΥΓΡΑΕΡΙΟ -GPL-	10
ΕΞΑΕΡΙΣΜΟΣ ΔΩΜΑΤΙΟΥ	11
ΜΕΤΑΤΡΟΠΗ ΑΕΡΙΟΥ ΣΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ	12
ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΑΚΡΟΦΥΣΙΩΝ(ΜΠΕΚ)	12
ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΗΣ ΕΛΑΧΙΣΤΗΣ ΦΛΟΓΑΣ	13
ΠΑΝΕΛ ΕΝΤΟΛΩΝ ΜΕ ΤΡΙΑ ΚΟΥΜΠΙΑ	14
ΠΑΝΕΛ ΕΝΤΟΛΩΝ ΜΕ ΔΥΟ ΚΟΥΜΠΙΑ	14
ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ	14
ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ	15
ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΟΥ ΤΑΨΙΟΥ	15
ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΚΗ ΨΥΞΗ	15
ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	15
ΑΝΑΜΜΑ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ ΑΕΡΙΟΥ	15
ΑΝΑΜΜΑ ΤΟΥ ΓΚΡΙΛ ΑΕΡΙΟΥ(BROILER)	15
ΟΔΗΓΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ	16
ΕΙΔΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ	16
ΣΥΜΠΥΚΝΩΣΗ ΥΔΡΑΤΜΩΝ	16
ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ	17
ΕΞΟΙΚΟΝΟΜΙΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ	17
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΕΣ ΚΑΙ ΧΡΟΝΟΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	18
ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΤΕΣ ΚΑΙ ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ	19
ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΤΗΣ ΜΕ ΟΘΟΝΗ ΑΦΗΣ	19
ΜΗΧΑΝΙΚΟΣ ΧΡΟΝΟΕΙΔΟΠΟΙΗΤΗΣ	19
ΘΕΡΜΟΜΕΤΡΟ	20
ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ / ΑΞΕΣΟΥΑΡ	20
ΤΗΛΕΣΚΟΠΙΚΟΙ ΒΡΑΧΙΟΝΕΣ	20
ΨΗΣΙΜΟ ΣΤΗ ΣΟΥΒΛΑ	20
ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ	21
ΟΔΗΓΙΕΣ ΒΑΣΙΚΗΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ	22
ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΩΝ ΠΛΕΥΡΙΚΩΝ ΟΔΗΓΩΝ	22
ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΛΥΧΝΙΑΣ ΦΩΤΙΣΜΟΥ	22
ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΕΣΩΤΕΡΙΚΟΥ ΚΡΥΣΤΑΛΛΟΥ ΤΗΣ ΠΟΡΤΑΣ	23
ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ	24

## ΑΠΟ ΤΟ ΓΡΑΦΕΙΟ ΤΟΥ ΠΡΟΕΔΡΟΥ ΜΑΣ

Αγαπητέ νέε ιδιοκτήτη μιας συσκευής Bertazzoni,

Θα ήθελα να σας ευχαριστήσω που επιλέξατε ένα από τα όμορφα προϊόντα μας για το σπίτι σας.

Η οικογένειά μου ξεκίνησε να κατασκευάζει οικιακές συσκευές στην Ιταλία το 1882, χτίζοντας μια άριστη φήμη για την ποιοτική μηχανική της και το πάθος για καλό φαγητό.

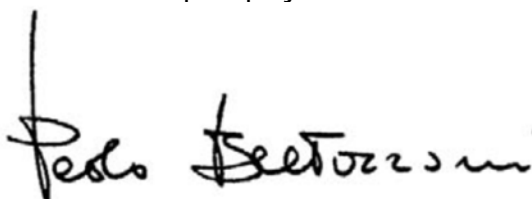
Σήμερα, τα προϊόντα μας ξεχωρίζουν επειδή συνδυάζουν τον αυθεντικό ιταλικό σχεδιασμό με την υψηλή τεχνολογία των συσκευών. Είναι αποστολή μας να κατασκευάζουμε προϊόντα που λειτουργούν τέλεια και φέρνουν χαρά στους ιδιοκτήτες τους.

Κατασκευάζοντας όμορφα προϊόντα ανταποκρινόμαστε στην απαίτηση της πελατείας μας για εξαιρετικό σχεδιασμό. Με το να είναι ευέλικτη και εύκολη στη χρήση, το μαγείρεμα με μια συσκευή Bertazzoni γίνεται πραγματική ευχαρίστηση.

Αυτό το εγχειρίδιο θα σας βοηθήσει να μάθετε να χρησιμοποιείτε και να φροντίζετε τη συσκευή Bertazzoni με τον ασφαλέστερο και αποτελεσματικότερο τρόπο, έτσι ώστε να μπορεί να σας προσφέρει την υψηλότερη ικανοποίηση για τα επόμενα χρόνια.

Καλή διασκέδαση!

Paolo Bertazzoni  
Πρόεδρος



## ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΚΑΙ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ.

Αυτές οι οδηγίες ισχύουν μόνο για τις χώρες των οποίων τα αναγνωριστικά σύμβολα περιλαμβάνονται στο εξώφυλλο αυτού του εγχειριδίου και στην ετικέτα της συσκευής.

**Ο κατασκευαστής και ο εισαγωγέας δεν ευθύνονται για υλικές ζημιές ή σωματικές βλάβες που μπορεί να προκληθούν από λανθασμένη εγκατάσταση ή ακατάλληλη χρήση της συσκευής.**

Επίσης, ο κατασκευαστής και ο εισαγωγέας δεν ευθύνονται για τυχόν ανακρίβειες λόγω τυπογραφικών λαθών σε αυτό το φυλλάδιο. Τα σχεδιαγράμματα που περιλαμβάνονται στο παρόν είναι μόνο για καθοδήγηση και καλύτερη κατανόηση.

Ο κατασκευαστής διατηρεί το δικαίωμα να κάνει τροποποιήσεις στα προϊόντα του όταν το θεωρεί αυτό απαραίτητο ή ευεργετικό, ωστόσο το επίπεδο ασφαλείας και οι επιδόσεις του προϊόντος δεν επηρεάζονται.

Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΕΙΝΑΙ ΣΧΕΔΙΑΣΜΕΝΗ ΓΙΑ ΜΗ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΧΡΗΣΗ ΑΛΛΑ ΓΙΑ ΑΥΣΤΗΡΩΣ ΟΙΚΙΑΚΗ ΚΑΙ ΜΟΝΟ.

Αυτό το εγχειρίδιο χρήσης αποτελεί αναπόσπαστο μέρος της συσκευής και συνεπώς θα πρέπει να παραμείνουν στον ίδιο χώρο, ο οποίος πρέπει να είναι προσπελάσιμος από τον χρήστη καθ' όλη τη διάρκεια της ζωής του προϊόντος.

Διαβάστε αυτό το εγχειρίδιο πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.

### Η ΕΥΘΥΝΗ ΤΟΥ ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΤΗ

Ο κατασκευαστής και ο εισαγωγέας δεν ευθύνονται για υλικές ζημιές ή σωματικές βλάβες που μπορεί να προκληθούν από:

- Μη ενδεδειγμένη χρήση της συσκευής.
- Μη συμμόρφωση με τις οδηγίες του εγχειριδίου χρήσης.
- Παραβίαση / τροποποίηση, μη εργοστασιακή, οποιουδήποτε τμήματος της συσκευής
- Τη χρήση μη αυθεντικών ανταλλακτικών.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται για το μαγειρέμα τροφίμων σε εσωτερικό οικιακό χώρο.

**Οποιαδήποτε άλλη χρήση είναι ακατάλληλη**

- Η συσκευή δεν έχει σχεδιαστεί για λειτουργία με εξωτερικούς χρονοδιακόπτες ή με τηλεχειριστήριο.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η σήμανση **CE** αυτού του προϊόντος είναι μια δήλωση, υπό την πλήρη ευθύνη του κατασκευαστή, ότι η συσκευή συμμορφώνεται πλήρως με όλη την ισχύουσα ευρωπαϊκή νομοθεσία που αφορά την υγεία, την ασφάλεια και την προστασία του περιβάλλοντος, για τον συγκεκριμένο τύπο συσκευής.

## ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ



Σκεφτείτε το περιβάλλον κατά την απόρριψη της συσκευασίας.

Αυτή η συσκευή έχει επισημανθεί σύμφωνα με την οδηγία 2012/19/ΕΕ της Ευρωπαϊκής Κοινότητας σχετικά με τα απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ).

Η οδηγία αυτή καθορίζει τα πρότυπα και τις διαδικασίες για τη συλλογή και ανακύκλωση ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών αποβλήτων και εφαρμόζεται σε ολόκληρη την Ευρωπαϊκή Ένωση. Τα υλικά συσκευασίας αυτής της συσκευής είναι τα απολύτως απαραίτητα για να εξασφαλιστεί η επαρκής προστασία κατά τη μεταφορά της. Η συσκευασία αποτελείται από πλήρως ανακυκλώσιμα υλικά, μειώνοντας έτσι τις περιβαλλοντικές τους επιπτώσεις. Παρακαλούμε βοηθήστε μας να προστατέψουμε το περιβάλλον, λαμβάνοντας υπ' όψιν τις παρακάτω συμβουλές:

- Ταξινομήστε τα υλικά συσκευασίας που προορίζονται για ανακύκλωση.
- Αποσυνδέστε την παλιά σας συσκευή και καταστήστε την ακατάλληλη προς χρήση πριν την παραδώσετε στη μονάδα συλλογής. Ρωτήστε τις αρμόδιες τοπικές αρχές για λεπτομέρειες σχετικά με το πλησιέστερο κέντρο ανακύκλωσης.
- Μην απορρίπτετε το χρησιμοποιημένο λάδι στην αποχέτευση. Κρατήστε το σε ένα κλειστό δοχείο και παραδώστε το σε ένα κέντρο ανακύκλωσης· αν αυτό δεν είναι δυνατό, απορρίψτε το στα μικτά απόβλητα (με αυτόν τον τρόπο θα αποσυντεθεί σε μια ελεγχόμενη εγκατάσταση - αν και αυτό δεν είναι η καλύτερη λύση, τουλάχιστον εμποδίζει τη μόλυνση των συστημάτων αποχέτευσης και ύδρευσης).

### ΠΛΑΣΤΙΚΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

**Κίνδυνος ασφυξίας!!!**

- Μην αφήνετε τη συσκευασία ή οποιοδήποτε άλλο τμήμα της αφύλακτο.
- **Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τις πλαστικές σακούλες της συσκευασίας.**

### ΤΑΜΠΕΛΑ ΣΤΟΙΧΕΙΩΝ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Η ταμπέλα στοιχείων φέρει τα τεχνικά χαρακτηριστικά, τον σειριακό αριθμό και την εμπορική ονομασία της συσκευής. Η ταμπέλα στοιχείων της συσκευής βρίσκεται συνήθως στην μπροστινή πλευρά του φούρνου και δεν πρέπει να αφαιρεθεί οποιαδήποτε στιγμή. Ένα αντίγραφο της ταμπέλας στοιχείων παρέχεται σε αυτό το εγχειρίδιο για αναφορά.

## ΓΕΝΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- Κατά τη χρήση, οι εξωτερικές επιφάνειες της συσκευής ανεβάζουν υψηλή θερμοκρασία.
- Ποτέ μην αγγίζετε τις αντιστάσεις ή τους καυστήρες όταν λειτουργεί ο φούρνος.
- Κρατήστε τα παιδιά κάτω των οχτώ ετών σε απόσταση από τη συσκευή.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.
- Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο από παιδιά άνω των οκτώ ετών και από ανθρώπους με μειωμένη σωματική, αισθητηριακή ή διανοητική ικανότητα ή που δεν έχουν εμπειρία στη χρήση συσκευών αερίου και ηλεκτρικών μόνο εφόσον εποπτεύονται και καθοδηγούνται από ενήλικες που είναι υπεύθυνοι για την ασφάλειά τους.
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση και κλείστε την παροχή αερίου.
- Ο καθαρισμός και η συντήρηση δεν πρέπει να γίνονται από παιδιά χωρίς επαρκή επίβλεψη.
- Βεβαιωθείτε ότι οι εξωτερικές και εσωτερικές επιφάνειες έχουν κρυώσει πλήρως πριν προχωρήσετε στον καθαρισμό της συσκευής.
- Η εγκατάσταση και η συντήρηση πρέπει να γίνεται από εξειδικευμένο προσωπικό σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς και νόμους.
- Μην προσπαθήσετε να επισκευάσετε τη συσκευή μόνοι σας ή χωρίς τη βοήθεια ενός εξειδικευμένου τεχνικού.
- Μην τροποποιείτε τη συσκευή.
- Μην εισάγετε τίποτα σε εγκοπές ή υποδοχές.
- Μην παρεμποδίζετε τα ανοίγματα εξαερισμού και τις θυρίδες διασποράς θερμότητας.
- Αν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημία, επικοινωνήστε με την τεχνική υποστήριξη αμέσως και φροντίστε να αντικατασταθεί.
- Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά ή διαβρωτικά απορρυπαντικά (πχ. σκόνες καθαρισμού, καθαριστικά λεκέδων και μεταλλικά σφουγγάρια) στις γυάλινες και εμαγιέ επιφάνειες της συσκευής.
- Μη στηρίζετε ή βάζετε βάρος (πχ το ταψί με το φαγητό κτλ) στην πόρτα του φούρνου.
- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές για να καθαρίσετε τη συσκευή.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως θερμαντικό σώμα χώρου για οποιοδήποτε λόγο.
- Ξαφνικές και ακραίες αλλαγές της θερμοκρασίας μπορεί να προκαλέσουν θραύση του κρυστάλλου της πόρτας - ποτέ μη χύνετε παγωμένα νερά στην πόρτα του φούρνου.
- Σε περίπτωση θραύσης ή ρωγμών στο κρύσταλλο της πόρτας, κλείστε αμέσως το φούρνο και αποσυνδέστε τον από την παροχή ρεύματος. Επικοινωνήστε με την τεχνική υποστήριξη.
- Η χρήση του φούρνου δημιουργεί θερμότητα και υγρασία - διατηρήστε τον χώρο καλά αεριζόμενο όταν λειτουργεί η συσκευή.
- Μην αποθηκεύετε ποτέ εύφλεκτα υλικά και αντικείμενα μέσα στο φούρνο
- **Μην ανοίξετε την πόρτα αν δείτε να βγαίνει καπνός από το εσωτερικό του φούρνου.** Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από την παροχή ρεύματος.

- Ο φούρνος περιέχει ηλεκτρονικά εξαρτήματα τα οποία θα μπορούσαν να αλληλοεπιδράσουν με ηλεκτρονικό ιατρικό εξοπλισμό, όπως βηματοδότες ή αντλίες ινσουλίνης. Αυτός ο εξοπλισμός πρέπει να διατηρείται σε απόσταση τουλάχιστον 10 εκ. από το φούρνο.
- Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν παγιδευμένα αντικείμενα που θα μπορούσαν να εμποδίσουν το κλείσιμο της πόρτας του φούρνου.
- Ο φούρνος δεν είναι σχεδιασμένος να λειτουργεί με εξωτερικούς χρονοδιακόπτες ή συστήματα τηλεχειρισμού.
- Πλαστικά δοχεία που δεν έχουν σχεδιαστεί για υψηλές θερμοκρασίες θα μπορούσαν να λιώσουν και να βλάψουν το φούρνο ή ακόμη και να πάρουν φωτιά.
- Κλειστά κονσερβοποιημένα δοχεία και βάζα θα μπορούσαν να διαλυθούν ή ακόμη και να εκραγούν αν ζεσταθούν πολύ: μη χρησιμοποιείτε ποτέ το φούρνο για μαγείρεμα, προετοιμασία ή ζέσταμα δοχείων ή βάζων.

## ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

- Προσέξτε πολύ όταν το φαγητό περιέχει υψηλά επίπεδα αλκοόλ, καθώς αυτό θα μπορούσε να προκαλέσει πυρκαγιά.
- Αφαιρέστε τα υπολείμματα τροφίμων από το εσωτερικό του φούρνου πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για να αποτρέψετε τη δημιουργία καπνού.
- Μην τοποθετείτε ταψιά ή λαδόκολλα ή αλουμινόχαρτο ψησίματος στο κάτω μέρος του φούρνου αλλά πάντα επάνω στις σχάρες.
- Μετά το μαγείρεμα, **βγάλτε αμέσως το φαγητό**, και κρατήστε την πόρτα κλειστή έως ότου ο φούρνος ψύχεται για να αποφύγετε φθορά του πάγκου της κουζίνας.
- Οι χυμοί φρούτων μπορεί να προκαλέσουν ανεξίτηλη σκίαση των μεταλλικών επιφανειών. Χρησιμοποιείτε βαθιά ταψιά για την αποφυγή διαρροών.
- Κατεστραμμένα σκεύη ή ακατάλληλα για ψήσιμο στον φούρνο, μπορεί να οδηγήσουν σε σοβαρούς τραυματισμούς.
- Όταν ανοίγετε την πόρτα του φούρνου, να είστε πολύ προσεκτικοί διότι διαφεύγει πολύ ζεστός ατμός: **κίνδυνος εγκαυμάτων!**
- Μη ρίχνετε νερό σε ένα ζεστό φούρνο: αυτό θα δημιουργήσει ατμό και συνεπώς **κίνδυνο εγκαυμάτων!**
- Κρατήστε το λάστιχο της πόρτας καθαρό για να αποφύγετε την έκλυση θερμότητας που μπορεί να καταστρέψει τον πάγκο σας.
- Τοποθετήστε τις σχάρες και τους τηλεσκοπικούς οδηγούς στο τέλος της διαδρομής τους ώστε να αποφευχθεί ζημία στην πόρτα κατά το κλείσιμο.
- Ο επιλογέας του θερμοστάτη είναι κλειδωμένος όταν δεν χρησιμοποιείται. Για να περιστραφεί πρέπει πρώτα να τον πιέσετε προς τα μέσα και μετά να ασκήσετε δύναμη προς την κατεύθυνση που θέλετε.

Η εγκατάσταση, οι προσαρμογές, οι ρυθμίσεις και η συντήρηση που αναφέρονται σε αυτή την ενότητα πρέπει να εκτελούνται **μόνο από εξειδικευμένους τεχνικούς αερίων καυσίμων** (σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία). Εσφαλμένη εγκατάσταση μπορεί να προκαλέσει υλικές ζημιές και τραυματισμούς στους ανθρώπους ή σε κατοικίδια ζώα. **Ο κατασκευαστής και ο εισαγωγέας δεν ευθύνονται σε αυτή την περίπτωση.** Τα συστήματα αυτοματισμού της συσκευής ή οι διατάξεις ασφαλείας μπορούν να τροποποιηθούν μόνο από τον κατασκευαστή ή από τον εξουσιοδοτημένο τεχνικό κατά τη διάρκεια ζωής της συσκευής.

**Βεβαιωθείτε ότι εφαρμόζονται όλα τα απαραίτητα ΜΑΠ όταν εκτελείτε την εγκατάσταση.**

## ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ ΣΤΟ ΕΠΙΠΛΟ

Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος είναι σε άρτια κατάσταση και δεν λείπει κάποιο εξάρτημα όταν αφαιρέσετε την εξωτερική και τις εσωτερικές συσκευασίες. Σε οποιαδήποτε περίπτωση έχετε αμφιβολία, μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή και επικοινωνήστε με την τεχνική υποστήριξη. Ελέγξτε ότι το έπιπλο εντοιχισμού του φούρνου είναι κατάλληλο για την εγκατάσταση, ελέγχοντας τις διαστάσεις που δίνονται σε αυτό το εγχειρίδιο.

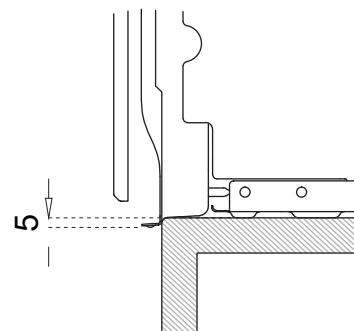
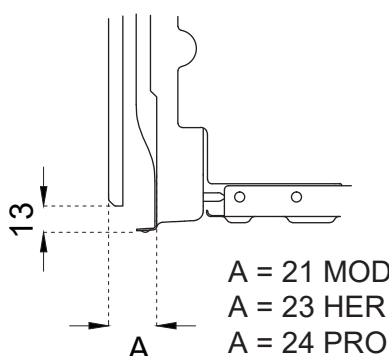
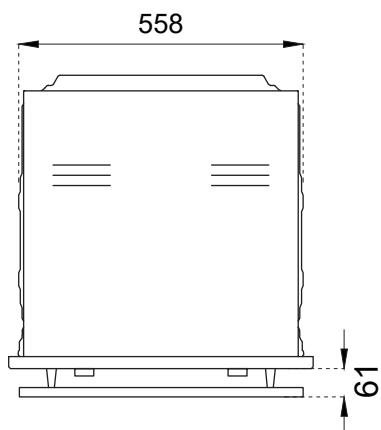
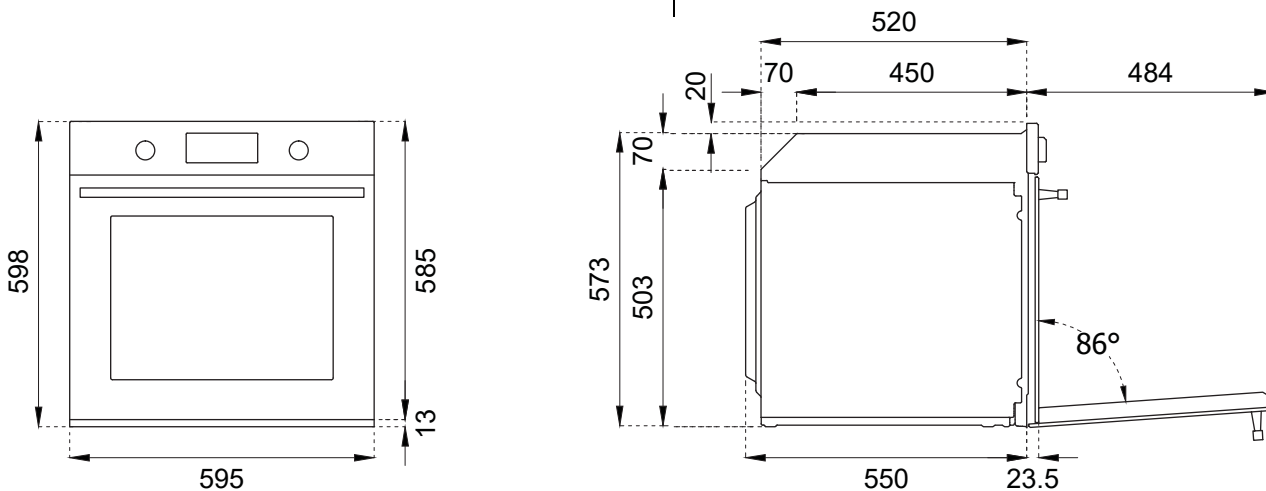
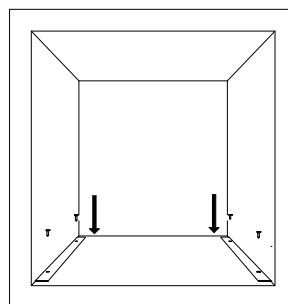
## ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑ

Ο φούρνος πρέπει να εντοιχιστεί σε έπιπλο με συγκεκριμένες προδιαγραφές αντοχής στη θερμότητα. Οι πλευρές και οι περιβάλλοντες επιφάνειες του επίπλου πρέπει να έχουν αντοχή σε θερμοκρασίες μέχρι και 90°C.

Η εγκατάσταση της συσκευής πρέπει να εκτελεστεί σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις και τη σχετική νομοθεσία.

Ένα άνοιγμα πρέπει να υπάρχει στο πίσω μέρος του επίπλου για να επιτρέπει τον επαρκή εξαερισμό του φούρνου, όπως φαίνεται στην εικόνα.

Τοποθετήστε τις μεταλλικές λάμες, που περιέχονται στη συσκευασία, στις δύο άκρες της βάσης του χώρου εντοιχισμού, όπως φαίνεται στο παρακάτω σχήμα (μία μεταλλική λεπίδα σε κάθε πλευρά).



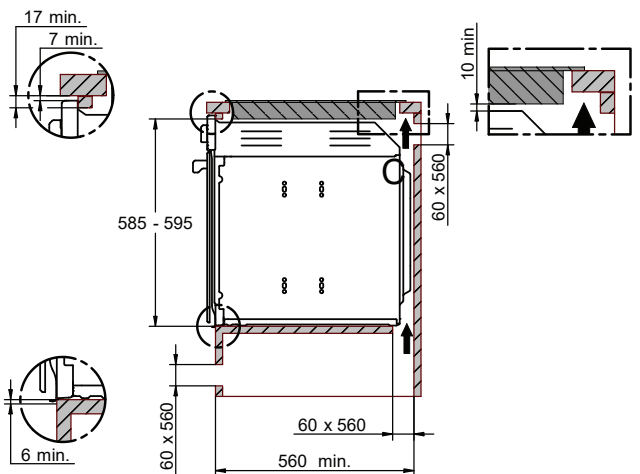
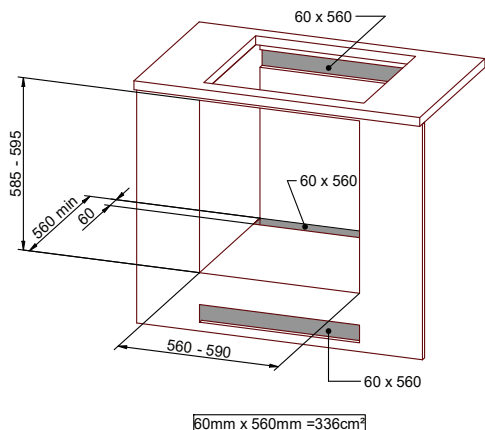
**ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΚΑΤΩ ΤΟΥ ΠΑΓΚΟΥ**

Η απόσταση μεταξύ του φούρνου και των υπολοίπων εγκατεστημένων συσκευών της κουζίνας πρέπει να είναι αρκετή για να εξασφαλιστεί επαρκής εξαερισμός.

Εάν εγκατασταθεί κάτω από μια εστία, πρέπει να μείνει χώρος μεταξύ του κάτω μέρους της εστίας και του επάνω μέρους του φούρνου ώστε να εξασφαλίζεται ο επαρκής εξαερισμός ολόκληρου του χώρου εγκατάστασης (βλέπε εικόνα).

Οποιαδήποτε ανοίγματα εξαερισμού απαιτούνται για την εστία πρέπει να προστεθούν σε αυτά που απαιτούνται για το φούρνο.

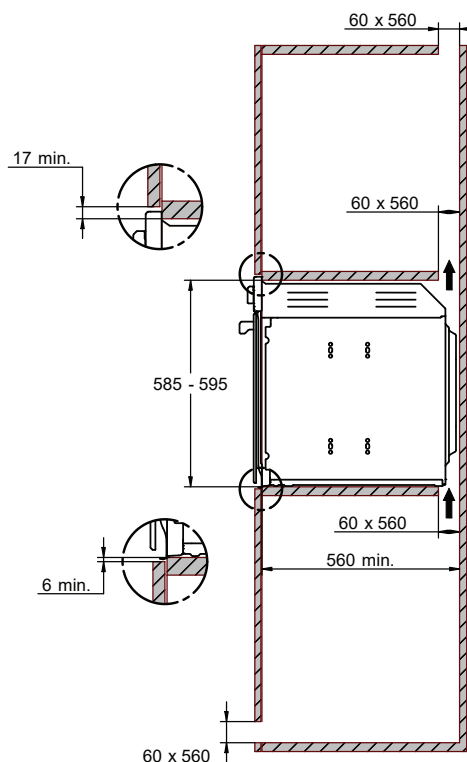
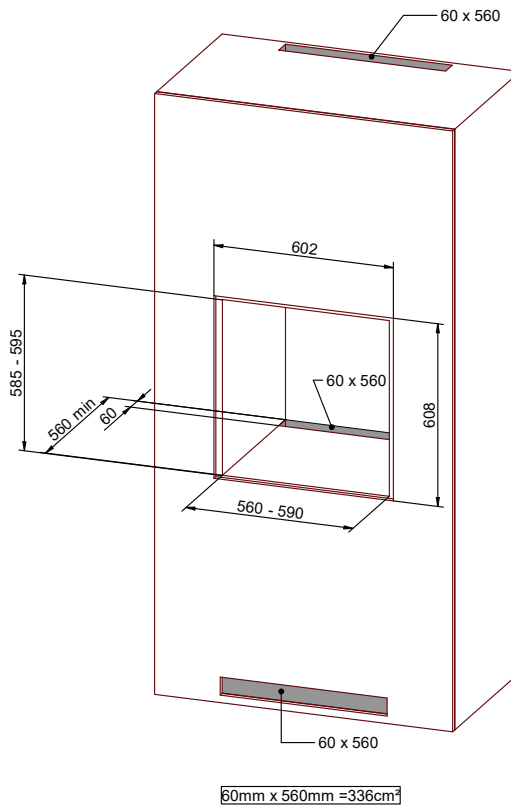
**Ο κατασκευαστής και ο εισαγωγέας δεν φέρουν καμία ευθύνη στην περίπτωση εγκατάστασης του φούρνου σε συνδυασμό με μια εστία άλλου κατασκευαστή.**



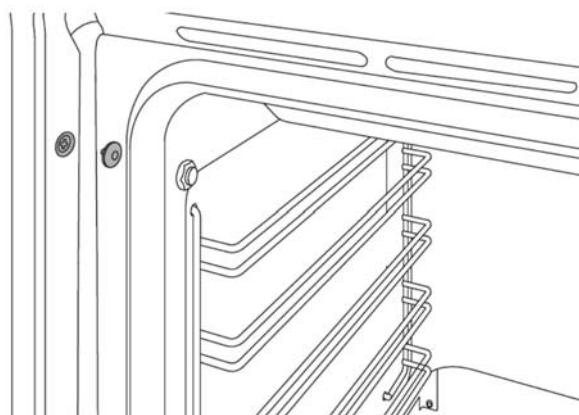
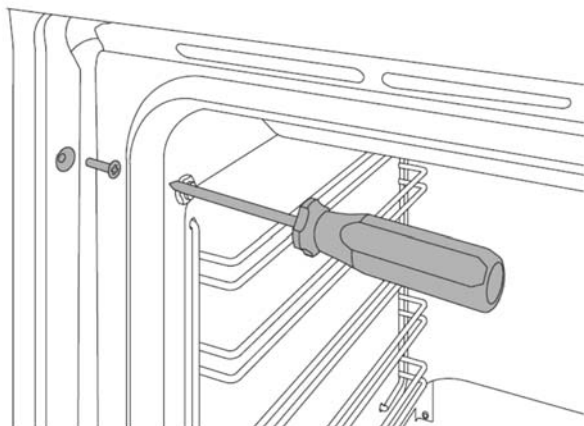
**ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΑΝΩ ΤΟΥ ΠΑΓΚΟΥ**

Η απόσταση μεταξύ του φούρνου και των υπολοίπων εγκατεστημένων συσκευών της κουζίνας πρέπει να είναι αρκετή για να εξασφαλιστεί επαρκής εξαερισμός.

Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει άνοιγμα στο επάνω ή στο πίσω μέρος του επίπλου εγκατάστασης, όπως φαίνεται στο σχήμα.



- Τοποθετήστε τη συσκευή στο έπιπλο εγκατάστασης με τη βοήθεια ενός δεύτερου ατόμου.
- Μη χρησιμοποιείτε την πόρτα ή τη χειρολαβή για να σηκώσετε τον φούρνο.
- Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος είναι σωστά ευθυγραμμισμένος με το έπιπλο εγκατάστασης.
- Βεβαιωθείτε ότι η πόρτα ανοίγει σωστά.
- Στερεώστε το φούρνο στο έπιπλο εγκατάστασης με τις βίδες που παρέχονται, εξασφαλίζοντας ότι ο φούρνος παραμένει στο κέντρο.
- Καλύψτε τις βίδες με τα διακοσμητικά καλύμματα.



Η ηλεκτρική σύνδεση πρέπει να γίνει **μόνο από διπλωματούχο ηλεκτρολόγο** και σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις και τη σχετική νομοθεσία. Πριν συνδέσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι:

- Τα χαρακτηριστικά της τροφοδοσίας του ηλεκτρικού ρεύματος ταιριάζουν με τα χαρακτηριστικά που αναγράφονται στην ταμπέλα στοιχείων της συσκευής.
- Η καλωδίωση και η έξοδος του κυκλώματος σύνδεσης είναι εξοπλισμένα με μια συμβατή γείωση.

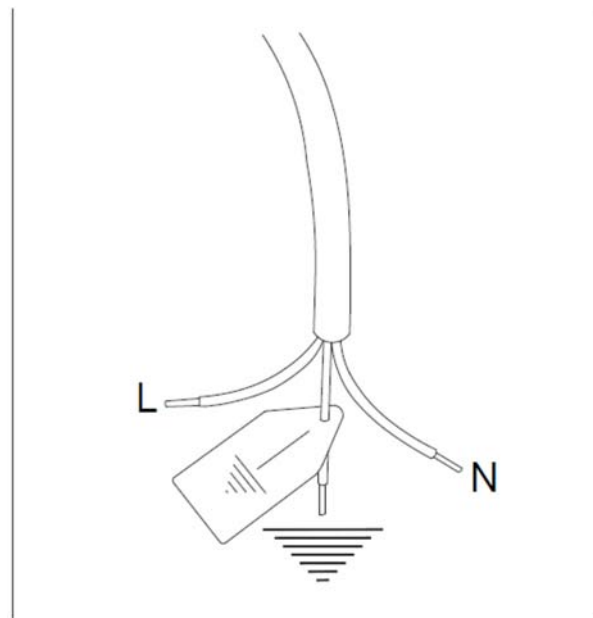
Όταν ο φούρνος συνδέεται στην παροχή ρεύματος τότε:

- Το καλώδιο τροφοδοσίας που θα χρησιμοποιήσετε πρέπει να συμμορφώνεται με τους ισχύοντες κανονισμούς και προδιαγραφές στη χώρα χρήσης· το καλώδιο και η ασφάλεια στον ηλεκτρολογικό πίνακα, πρέπει να είναι κατάλληλα για το ονομαστικό φορτίο που αναγράφεται στην ταμπέλα στοιχείων της συσκευής. Συνδέστε τα καλώδια μεταξύ τους σύμφωνα με το παρακάτω σχήμα και βεβαιωθείτε ότι ακολουθείτε το εναρμονισμένο σύστημα χρωματικής καλωδίωσης:

**L (φάση)** = καφέ καλώδιο

**N (ουδέτερος)** = μπλε καλώδιο

**Γείωση** = κίτρινο/πράσινο καλώδιο



Τύπος φούρνου	Αερίου με Αέρα, γκριλ αερίου και Σούβλα
Τάση	220-240 V
Συχνότητα	50/60 Hz
Μέγιστη ισχύς	90 W
Μέγιστο ρεύμα	10 A
Τύπος καλωδίου	3x0,75mm <sup>2</sup>

- Το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να είναι τοποθετημένο με τέτοιο τρόπο ώστε να μην πιέζεται και συνθλίβεται στο πίσω μέρος του φούρνου, να μην έρχεται σε επαφή με αιχμηρά άκρα και σε καμία περίπτωση η θερμοκρασία του δεν πρέπει να υπερβαίνει τους 90°C, σε οποιοδήποτε σημείο του.
- Μη χρησιμοποιείτε πολύπριζα, καλώδια επέκτασης, πρίζες, προεκτάσεις κλπ., καθώς μπορεί να προκληθεί χαλάρωση των επαφών τους και κατ' επέκταση υπερθέρμανση.

Όταν η συσκευή πρόκειται να συνδεθεί με το καλώδιο τροφοδοσίας στο κύκλωμα του δικτύου:

- Στον ηλεκτρολογικό πίνακα πρέπει να εγκατασταθεί μονοπολικός διακόπτης με ασφάλεια κατάλληλης χωρητικότητας ώστε να σηκώνει το ονομαστικό φορτίο της συσκευής.
- Το καλώδιο της γείωση δεν πρέπει να διακόπτεται από τον μονοπολικό διακόπτη στον ηλεκτρολογικό πίνακα και θα πρέπει να συνδεθεί απευθείας με το δίκτυο της γείωσης.
- Ως εναλλακτική λύση, μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί ένα σύστημα RCBO ή RCD για επιπλέον προστασία σε συνδυασμό με την ασφάλεια ή με ένα MCB, σε συνάρτηση πάντα με τον ισχύον ηλεκτρικό κανονισμό.

**ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ**

Αποσυνδέστε την τροφοδοσία της συσκευής πριν εκτελέσετε οποιαδήποτε εργασία συντήρησης. Επικοινωνήστε με τον εξουσιοδοτημένο τεχνικό εάν ένα εξάρτημα χρειάζεται αντικατάσταση.

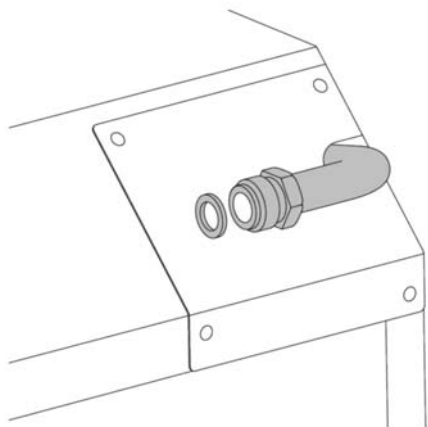
**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Εάν απαιτείται να αντικατασταθεί το καλώδιο τροφοδοσίας, ο εγκαταστάτης / συντηρητής πρέπει να χρησιμοποιήσει καλώδιο H05VV-F και να αφήσει τον αγωγό γείωσης περίπου 2 cm μακρύτερο από τον αγωγό της φάσης και του ουδέτερου. Πρέπει επίσης να ακολουθηθούν οι οδηγίες που δόθηκαν παραπάνω για την πρώτη ηλεκτρική σύνδεση.**



## ΣΥΝΔΕΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΤΗΝ ΠΑΡΟΧΗ ΑΕΡΙΟΥ

- Η σύνδεση, οι προσαρμογές, οι ρυθμίσεις και η συντήρηση που αναφέρονται σε αυτή την ενότητα πρέπει να εκτελούνται μόνο από εξειδικευμένους **τεχνικούς αερίων καυσίμων** (σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία).
- Πριν συνδέσετε τη συσκευή στο αέριο, ελέγξτε ότι οι προδιαγραφές λειτουργίας του προϊόντος σας, που αναγράφονται στην ταμπέλα στοιχείων του, είναι συμβατές με τις προδιαγραφές του αερίου τροφοδοσίας.
- Όταν η συσκευή σας τροφοδοτείται από το δίκτυο φυσικού αερίου, τότε θα πρέπει να συνδεθεί στην παροχή με άκαμπτο σωλήνα από χαλκό ή από χάλυβα σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία.
- Όταν η συσκευή σας τροφοδοτείται από φιάλη, μέσω πιστοποιημένου ρυθμιστή πίεσης 28-30mbar, τότε θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί ειδικός εύκαμπτος μεταλλικός σωλήνας (σπιράλ) διαμέτρου 1/2"-ίντσας, μέγιστου μήκους 4 μέτρων, ο οποίος από τη μία πλευρά θα βιδωθεί στον ρυθμιστή της φιάλης και από την άλλη θα βιδωθεί στην εισαγωγή της συσκευής. Χρησιμοποιείτε κίτρινο υγρό τεφλόν στις συνδέσεις για αποφυγή διαφυγής αερίου.
- Ο εύκαμπτος μεταλλικός σωλήνας δεν πρέπει να διέρχεται από ασφυκτικά γεμάτα ντουλάπια και δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με κινούμενα εξαρτήματα όπως συρτάρια.
- Με την ολοκλήρωση της εγκατάστασης, ελέγξτε για τυχόν διαρροές με χρήση σαπουνάδας και **ΠΟΤΕ** με φλόγα διότι **υπάρχει κίνδυνος έκρηξης!**

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Να θυμάστε ότι η εισαγωγή της συσκευής είναι ένα αρσενικό ρακόρ 1/2" BSP σύμφωνα με το πρότυπο ISO 228-1.



## ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ ΚΑΤΑ ΤΗ ΣΥΝΔΕΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΜΕ ΥΓΡΑΕΡΙΟ -GPL- (μίγμα ΒΟΥΤΑΝΙΟΥ & ΠΡΟΠΑΝΙΟΥ)

Οι διακόπτες αερίου που είναι εγκατεστημένοι στη συσκευή λειτουργούν με υγροποιημένο μίγμα αερίου ελεγχόμενης ποιότητας και στη σωστή ονομαστική πίεση 28-30mbar.

Αυτή η πίεση πρέπει να διασφαλίζεται με τη χρήση πιστοποιημένου σταθερού ρυθμιστή πίεσης (δεν παρέχεται με το προϊόν).

Η χρήση αερίου από μη πιστοποιημένους προμηθευτές και / ή χρήση ακατάλληλων φιαλών υγραερίου, καθώς και η χρήση ακατάλληλου ρυθμιστή πίεσης, μπορεί να ακυρώσει την εγγύηση του προϊόντος.

Συγκεκριμένα, πρέπει να αποφύγετε όλες τις καταστάσεις όπου το αέριο θα μπορούσε να επιμολυνθεί με υπολείμματα και ακαθαρσίες, οι οποίες όταν εισέλθουν στο δίκτυωμα αερίου της συσκευής θα μπορούσαν να βλάψουν ανεπανόρθωτα τους καυστήρες, τους διακόπτες αερίου και τους θερμοστάτες.

### Συνιστούμε λοιπόν:

- Να αναθέσετε τη σύνδεση της συσκευής σας με την παροχή αερίου σε εξειδικευμένο τεχνικό διότι **η ευθύνη της σύνδεσης είναι αποκλειστικά του αγοραστή** και ο κατασκευαστής και εισαγωγέας δεν φέρουν καμία ευθύνη.

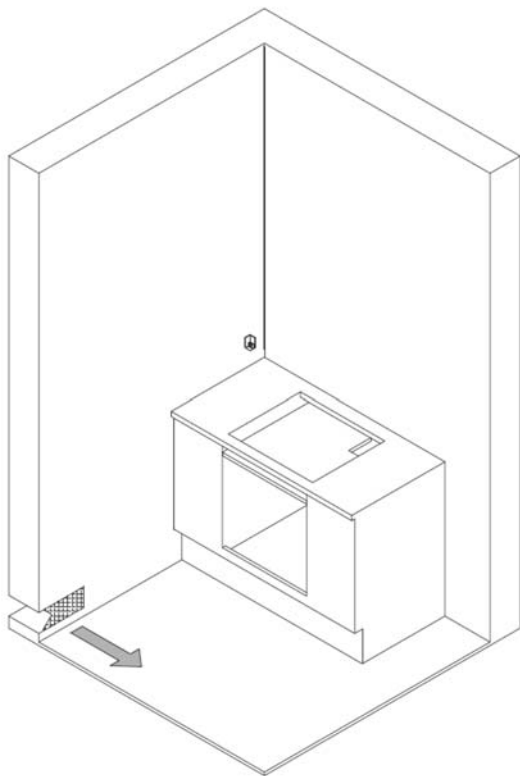
- Χρησιμοποιείτε φιάλες GPL μόνο από επίσημους μεταπωλητές, πιστοποιημένους από τους διάφορους κατασκευαστές.

### • Τοποθετήστε μετά τον ρυθμιστή φίλτρο LPG

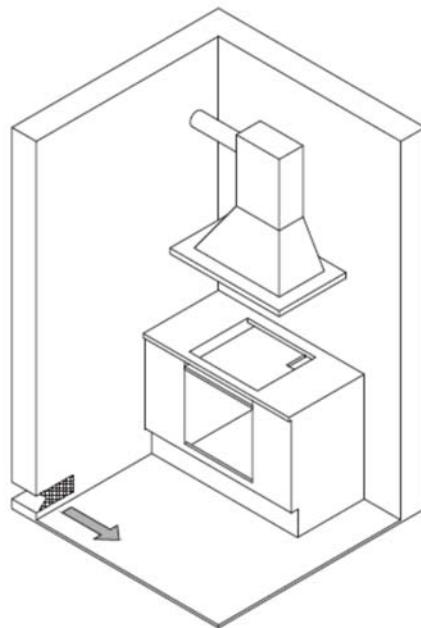
- Χρησιμοποιείτε τις φιάλες μέχρι να αδειάσουν, αλλά τότε μην τις τοποθετείτε με κλίση ή ανάποδα.

- Καθαρίζετε τακτικά το φίλτρο στην είσοδο του ρυθμιστή πίεσης.

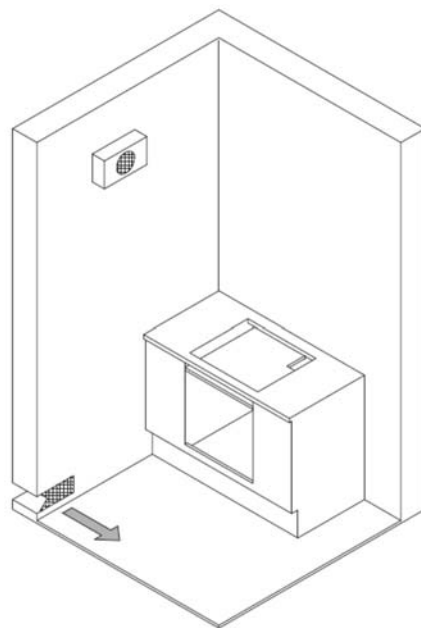
Προκειμένου να επιτραπεί η σωστή λειτουργία της συσκευής, ο χώρος στον οποίο είναι εγκατεστημένη θα πρέπει να έχει συνεχή εξαερισμό. Ο όγκος του δωματίου δεν πρέπει να είναι μικρότερος από 25m<sup>3</sup> και η ποσότητα του απαιτούμενου αέρα πρέπει να βασίζεται στην κανονική καύση του αερίου και τον εξαερισμό του χώρου. Η φυσική ροή του αέρα θα πρέπει να πραγματοποιείται μέσω μόνιμων ανοιγμάτων στα τοιχώματα του δωματίου που χρήζει εξαερισμό, ενώ αυτά τα ανοίγματα θα πρέπει να οδηγούν απευθείας σε εξωτερικούς χώρους και θα πρέπει να έχουν ελάχιστη επιφάνεια 100cm<sup>2</sup>. Ο έμμεσος αερισμός δωματίου μέσω γειτονικού δωματίου που έχει επαρκή εξαερισμό, επιτρέπεται μόνο εφόσον ικανοποιείται όλη η ισχύουσα νομοθεσία.



Τα προϊόντα καύσης που εκλύονται από τη χρήση μαγειρικών συσκευών αερίου πρέπει να διοχετεύονται με τη χρήση απορροφητήρα στο εξωτερικό περιβάλλον (βλ. Σχήμα Α). Εάν δεν είναι δυνατή η εγκατάσταση απορροφητήρα τότε μπορείτε να τοποθετήσετε ανεμιστήρα εξαερισμού είτε σε κάποιο παράθυρο του δωματίου είτε σε τοίχο που επικοινωνεί άμεσα με το εξωτερικό περιβάλλον (βλ. Σχήμα Β): Η εγκατάσταση θα πρέπει να γίνει με τέτοιο τρόπο ώστε να είναι λειτουργική, δηλαδή να εξασφαλίζεται ο επαρκής εξαερισμός και να είναι σύμφωνη με όλη την ισχύουσα σχετική νομοθεσία.



(Σχήμα Α)



(Σχήμα Β)

## ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Οι προσαρμογές και οι ρυθμίσεις που αναφέρονται σε αυτή την ενότητα πρέπει να εκτελούνται **μόνο από εξειδικευμένους τεχνικούς**.

Αποσυνδέστε την παροχή αερίου και την ηλεκτρική παροχή της συσκευής, πριν προβείτε σε οποιαδήποτε συντήρηση ή ρύθμιση.

Η διαδικασία μετατροπής αερίου περιλαμβάνει δύο στάδια:

- Αντικατάσταση των ακροφυσίων (μπεκ)
- Ρύθμιση ελάχιστης φλόγας στον καυστήρα

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Αφού εκτελέσει τις παραπάνω διαδικασίες, ο τεχνικός θα πρέπει να τοποθετήσει την αυτοκόλλητη ετικέτα που αντιστοιχεί στον νέο τύπο αερίου με τον οποίο θα λειτουργεί πλέον ο φούρνος σας. Αυτή η αυτοκόλλητη ετικέτα εμπεριέχεται στο σακουλάκι με τα ακροφύσια (μπεκ).

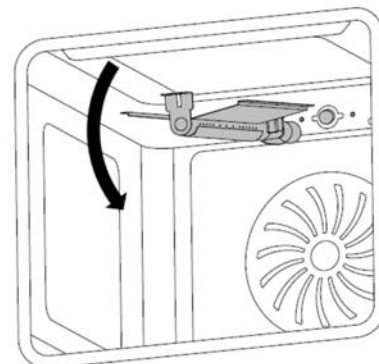
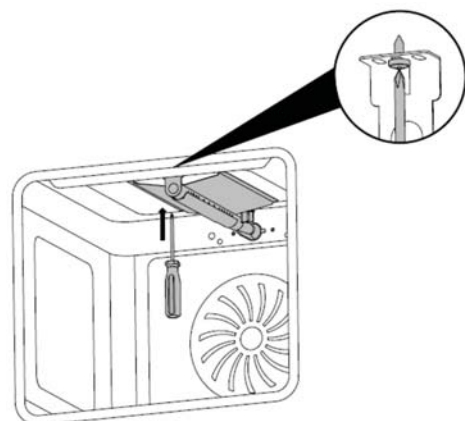
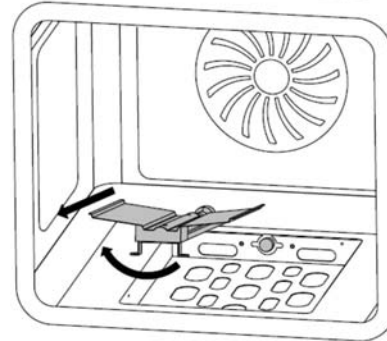
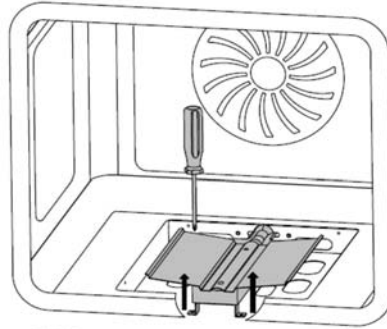
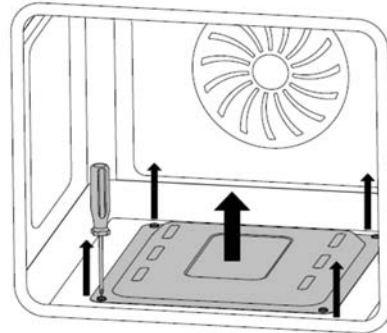
## Βήμα 1: Αντικατάσταση των ακροφυσίων (μπεκ)

Για να αλλάξετε το ακροφύσιο (μπεκ) του κάτω καυστήρα, ακολουθήστε τα εξής βήματα:

1. Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου
2. Αφαιρέστε τα σκεύη και τις σχάρες από τον θάλαμο του φούρνου.
3. Ξεβιδώστε τις βίδες του καλύμματος του καυστήρα στη βάση του θαλάμου και αφαιρέστε το.
4. Χαλαρώστε τις δύο βίδες που κρατούν τον καυστήρα.
5. Αφαιρέστε τον καυστήρα προς τα έξω για να έχετε πρόσβαση στο ακροφύσιο (μπεκ).
6. Αντικαταστήστε το ακροφύσιο χρησιμοποιώντας αγγλικό κλειδί 7mm.
7. Επανατοποθετήστε τον καυστήρα και το κάλυμμα στη βάση του φούρνου.

Για να αντικαταστήσει το ακροφύσιο του γκριλ:

1. Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου
2. Αφαιρέστε τυχόν εξαρτήματα από το εσωτερικό του φούρνου
3. Χαλαρώστε τη βίδα που συγκρατεί τον καυστήρα του γκριλ.
4. Αφαιρέστε τον καυστήρα του γκριλ προς τα έξω για να έχετε πρόσβαση στο ακροφύσιο.
5. Αλλάξτε το ακροφύσιο χρησιμοποιώντας ένα αγγλικό κλειδί 7mm.
6. Επανατοποθετήστε τον καυστήρα του γκριλ.



## ΜΕΤΑΤΡΟΠΗ ΑΕΡΙΟΥ ΣΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ

### Βήμα 2: Ρύθμιση της ελάχιστης φλόγας

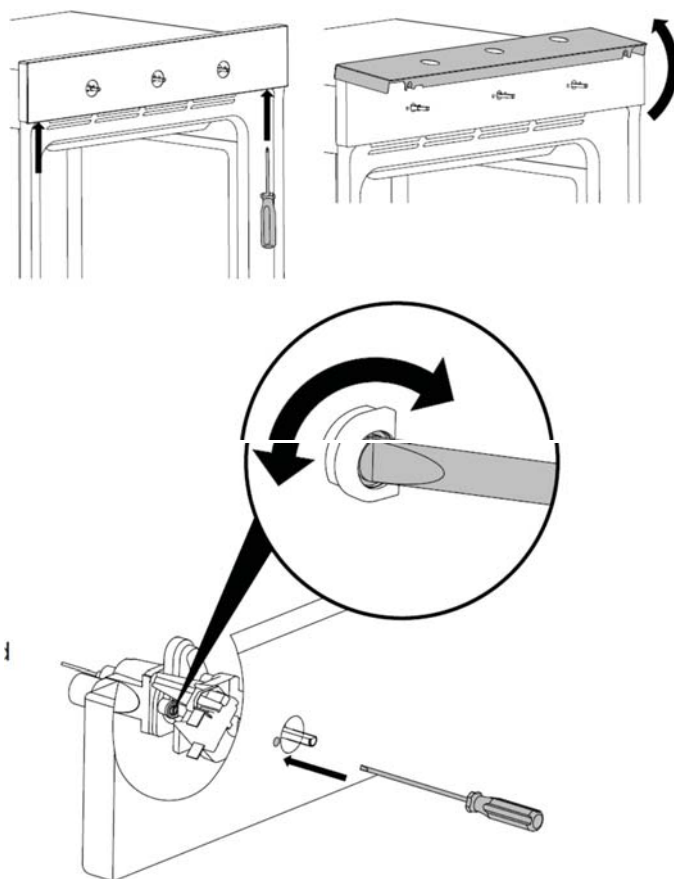
Ο διακόπτης αερίου του φούρνου (θερμοστάτης) διαθέτει μια βίδα για τη ρύθμιση της ελάχιστης φλόγας. Όταν ο τύπος του αερίου τροφοδοσίας αλλάζει χρειάζεται ρύθμιση της ελάχιστης φλόγας και γίνεται ως εξής:

Μόνο για φούρνους με μεταλλικό πάνελ εντολών:

1. Τραβήξτε το φούρνο από τη θέση του για τουλάχιστον 5cm.
2. Χαλαρώστε τις βίδες που συγκρατούν το πάνελ εντολών και αφαιρέστε το.

Στη συνέχεια **σε όλους τους φούρνους**:

3. Ανάψτε τον καυστήρα του φούρνου και επιλέξτε τη μέγιστη θερμοκρασία για 10-15 λεπτά με την πόρτα κλειστή.
4. Γυρίστε το κουμπί του θερμοστάτη στην ελάχιστη θερμοκρασία.
5. Αφαιρέστε το κουμπί του θερμοστάτη, εισάγετε ένα κατσαβίδι με ίσια κεφαλή και περιστρέψτε τη βίδα για να ρυθμίσετε την ελάχιστη φλόγα.
6. Όταν χρησιμοποιείτε υγροποιημένο αέριο, θα χρειαστεί η βίδα να στραφεί κατά τη φορά των δεικτών του ρολογιού (δεξιόστροφα).



GR

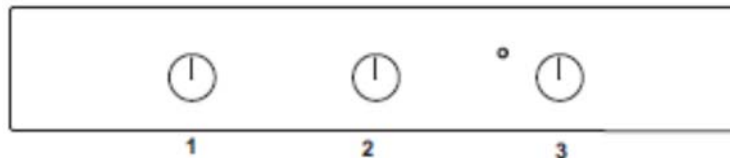
## ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΕΤΑΤΡΟΠΗΣ ΑΕΡΙΟΥ

Καυστήρας	Τύπος αερίου	Πίεση mbar	Διάμετρος μπεκ 1/100mm	Ονομαστική Παροχή				Μειωμένη Παροχή		Διάμετρος by-pass 1/100mm
				g/h	l/h	kW	kcal/h	kW	kcal/h	
Φούρνος	Φυσικό αέριο G20	20	113	-	238	2,5	2150	0,8	688	41 reg
	Μίγμα Βουτανίου / Προπανίου G30	30	75	181	-	2,5	2150	0,8	688	41
	Προπάνιο G31	37	75	178	-	2,5	2150	0,8	688	41
Grill	Φυσικό αέριο G20	20	98	-	171	1,8	1548	-	-	-
	Μίγμα Βουτανίου / Προπανίου G30	30	64	130	-	1,8	1548	-	-	-
	Προπάνιο G31	37	64	128	-	1,8	1548	-	-	-

## ΠΑΝΕΛ ΕΝΤΟΛΩΝ

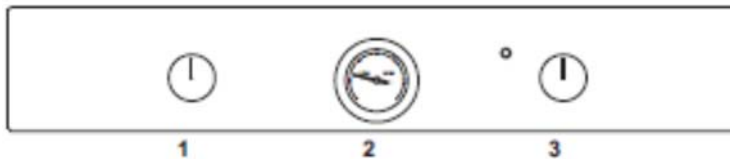
### ΠΑΝΕΛ ΕΝΤΟΛΩΝ ΜΕ ΤΡΙΑ ΚΟΥΜΠΙΑ

1. Επιλογέας καυστήρα & θερμοστάτης
2. Χρονοειδοποιητής
3. Επιλογέας πρόσθετων λειτουργιών



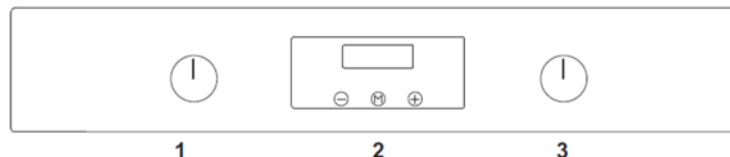
### ΠΑΝΕΛ ΕΝΤΟΛΩΝ ΜΕ ΔΥΟ ΚΟΥΜΠΙΑ

1. Επιλογέας καυστήρα & θερμοστάτης
2. Θερμόμετρο
3. Επιλογέας πρόσθετων λειτουργιών



### ΠΑΝΕΛ ΕΝΤΟΛΩΝ ΜΕ ΔΥΟ ΚΟΥΜΠΙΑ

1. Επιλογέας καυστήρα & θερμοστάτης
2. Ψηφιακό ρολόι - χρονοειδοποιητής
3. Επιλογέας πρόσθετων λειτουργιών



### ΠΡΟΣΟΧΗ!!!

Ο επιλογέας (1) του καυστήρα και θερμοστάτη **είναι κλειδωμένος** όταν δεν χρησιμοποιείται.

Για να περιστραφεί πρέπει πρώτα να τον πιέσετε προς τα μέσα και μετά να ασκήσετε δύναμη προς την κατεύθυνση που θέλετε ώστε να επιλέξετε καυστήρα ψησίματος και θερμοκρασία.

GR

## ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

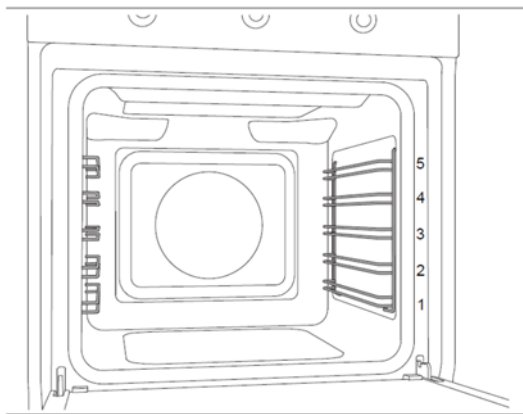
ΣΥΜΒΟΛΟ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ
120°C ... έως ... 260°C	Κάτω καυστήρας με ρύθμιση θερμοκρασίας ψησίματος
	Γκριλ
	Σούβλα
	Ανεμιστήρας δυναμικής κυκλοφορίας θερμότητας
	Φως

**ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ**

- Αφαιρέστε οποιαδήποτε μεμβράνη και όλα τα υλικά συσκευασίας από το εσωτερικό και το εξωτερικό του φούρνου.
- Αφαιρέστε και πλύνετε όλα τα εξαρτήματα.
- Ανάψτε τον φούρνο για 30 λεπτά στους 250°C χωρίς να τοποθετήσετε τρόφιμα μέσα (κατά τη διάρκεια αυτής της λειτουργίας είναι φυσιολογικό να παραχθούν κάποιες αναθυμιάσεις και οσμές).
- Αφήστε το φούρνο να κρυώσει με κλειστή την πόρτα.
- Ανοίξτε την πόρτα και αφήστε το φούρνο να αεριστεί για 15 λεπτά.
- Καθαρίστε το εσωτερικό του φούρνου.

**ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΟΥ ΤΑΨΙΟΥ**

Τα ταψιά και οι σχάρες πρέπει να τοποθετούνται ενδιάμεσα στους πλευρικούς μεταλλικούς οδηγούς και μέχρι να σταματήσουν πλήρως ώστε να μην έρχονται σε επαφή με την πόρτα του φούρνου. Ο φούρνος έχει πέντε επίπεδα ψησίματος και αναγράφονται στη δεξιά πλευρά του μπροστινού τμήματος.

**ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΚΗ ΨΥΞΗ**

Ο φούρνος είναι εξοπλισμένος με σύστημα περιφερειακής ψύξης που λειτουργεί κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Η ροή του αέρα μεταξύ του πάνελ εντολών και της πόρτας δεν επιτρέπει την υπερθέρμανση των χειριστήριων. Το σύστημα ψύξης ενεργοποιείται και απενεργοποιείται αυτόματα (είναι φυσιολογικό να συνεχίσει να λειτουργεί και μετά το σβήσιμο του φούρνου).

**ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ**

Οι περισσότερες συνταγές απαιτούν την τοποθέτηση του φαγητού στον φούρνο όταν αυτός έχει ήδη φτάσει στην ενδεδειγμένη θερμοκρασία ψησίματος. Ο χρόνος προθέρμανσης θα εξαρτηθεί από το τη θερμοκρασία και τον αριθμό των εξαρτημάτων (ταψιών, σχαρών κτλ) που υπάρχουν στον θάλαμο του φούρνου.

**ΑΝΑΜΜΑ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ ΑΕΡΙΟΥ**

Ανοίξτε πλήρως την πόρτα του φούρνου. Πιέστε προς τα μέσα και γυρίστε το κουμπί του θερμοστάτη αριστερόστροφα στη μέγιστη θερμοκρασία (ανάφλεξη). Πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί για τουλάχιστον 5 δευτερόλεπτα. Η ηλεκτρική ανάφλεξη με σπινθήρα θα λειτουργήσει αυτόματα. Αφήστε το κουμπί και περιμένετε 15 με 20 δευτερόλεπτα μέχρι να σταθεροποιηθεί η φλόγα, και στη συνέχεια κλείστε την πόρτα του φούρνου. Περιστρέψτε το κουμπί στην επιθυμητή θερμοκρασία ψησίματος.

*Ο φωτισμός του φούρνου απενεργοποιείται όταν ανοίγετε την πόρτα.*

Αν ο καυστήρας δεν ανάψει μετά από 15 δευτερόλεπτα, να αναστείλετε την προσπάθειά σας να ανάψετε το φούρνο. **ΠΡΟΣΟΧΗ! Κίνδυνος ανάφλεξης!!!** Απομακρυνθείτε ανοίγοντας πλήρως την πόρτα και φροντίστε να ανανεωθεί ο αέρας στον χώρο λειτουργίας της συσκευής για τουλάχιστον ένα λεπτό, πριν προσπαθήσετε ξανά το άναμμα.

Αν ο φούρνος σβήσει κατά λάθος, γυρίστε το θερμοστάτη στη θέση μηδέν, ανοίξτε πλήρως την πόρτα και περιμένετε τουλάχιστον ένα λεπτό πριν επιχειρήσετε να ανάψετε ξανά τον φούρνο.

**ΑΝΑΜΜΑ ΤΟΥ ΓΚΡΙΛ ΑΕΡΙΟΥ(BROILER)**

Ανοίξτε πλήρως την πόρτα του φούρνου. Πιέστε προς τα μέσα και γυρίστε το κουμπί του θερμοστάτη δεξιόστροφα στην θέση Γκριλ. Πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί για τουλάχιστον 5 δευτερόλεπτα. Η ηλεκτρική ανάφλεξη με σπινθήρα θα λειτουργήσει αυτόματα. Αφήστε το κουμπί και περιμένετε 15 με 20 δευτερόλεπτα μέχρι να σταθεροποιηθεί η φλόγα, και στη συνέχεια κλείστε την πόρτα του φούρνου.

*Ο φωτισμός του φούρνου απενεργοποιείται όταν ανοίγετε την πόρτα.*

Αν ο καυστήρας του γκριλ δεν ανάψει μετά από 15 δευτερόλεπτα, να αναστείλετε την προσπάθειά σας να το ανάψετε. **ΠΡΟΣΟΧΗ! Κίνδυνος ανάφλεξης!!!** Απομακρυνθείτε ανοίγοντας πλήρως την πόρτα και φροντίστε να ανανεωθεί ο αέρας στον χώρο λειτουργίας της συσκευής για τουλάχιστον ένα λεπτό, πριν προσπαθήσετε ξανά το άναμμα.

Αν το γκριλ σβήσει κατά λάθος, γυρίστε το θερμοστάτη στη θέση μηδέν, ανοίξτε πλήρως την πόρτα και περιμένετε τουλάχιστον ένα λεπτό πριν επιχειρήσετε να ανάψετε ξανά το γκριλ.



## ΟΔΗΓΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

1. Εισάγετε το ταψί στο επιθυμητό επίπεδο.
2. Ανάψτε το φούρνο ή το γκριλ και ρυθμίστε τη θερμοκρασία (μόνο για τον κάτω καυστήρα του φούρνου).
3. Ενεργοποιήστε τον ανεμιστήρα ή τη σούβλα με τον επιλογέα πρόσθετων λειτουργιών, όπου αυτό απαιτείται.
4. Μετά την ολοκλήρωση του ψησίματος μην αφήνετε το φαγητό να κρυώνει μέσα στον φούρνο σας. **Αφαιρέστε αμέσως το φαγητό από το θάλαμο του φούρνου και κλείστε την πόρτα.**

**Ο φούρνος είναι εξοπλισμένος με δύο καυστήρες, οι οποίοι λειτουργούν μόνο ξ ε χ ω ρ ι σ τ ά και ποτέ ταυτόχρονα.**

**Προσοχή:** η πόρτα του φούρνου πρέπει να παραμένει κλειστή καθ' όλη τη διάρκεια του μαγειρέματος.

### Στατικό ψήσιμο

Θέρμανση μόνο από κάτω

Ψήσιμο σε ένα επίπεδο: ιδανικό για ψητά, ψωμί και κέικ.

- Ψητά: επίπεδο 2 ή 3
- Τούρτες: επίπεδο 2 ή 3 για να εξασφαλιστεί ομοιόμορφο ψήσιμο χωρίς να καεί το επάνω ή το κάτω μέρος του γλυκού.

### Γκριλ αερίου

Θέρμανση από τον πάνω καυστήρα (σταθερή μέγιστη θερμοκρασία).

Ψήσιμο σε ένα επίπεδο. Ιδανικό για να ψήσετε λουκάνικα, παϊδάκια, μπέικον, ψάρι ή φέτες ψωμιού. Ιδανικό για το ρόδισμα του φαγητού στο τέλος του μαγειρέματος.


- Επίπεδο 4 ή 5

### Μαγείρεμα με τη βοήθεια του ανεμιστήρα

Θέρμανση από τον κάτω καυστήρα σε συνδυασμό με αέρα.

Ψήσιμο σε περισσότερα από ένα επίπεδα, ιδανικό για οποιοδήποτε τύπο φαγητού απαιτεί ομοιόμορφο ψήσιμο.

- Επίπεδο 2 ή 3 για ψήσιμο σε ένα ταψί
- Επίπεδο 2 και 4 για ψήσιμο σε δύο ταψιά

Επιλέξτε την επιθυμητή θερμοκρασία και ενεργοποιήστε τον ανεμιστήρα  (FAN)


### Ψήσιμο στο γκριλ με σούβλα

Συνδυαστική λειτουργία: άνω καυστήρας σε συνδυασμό με τη σούβλα.

Η σούβλα περιστρέφει το φαγητό, ενώ ο άνω καυστήρας αερίου είναι αναμμένος.

- Επίπεδο 3 με τη βάση της σούβλας και τη σούβλα.

Ανάψτε το γκριλ και ενεργοποιήστε τη λειτουργία

 «σούβλα» .

## ΕΙΔΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

### Ξεπάγωμα

Αυτή η λειτουργία επιταχύνει την απόψυξη των τροφίμων μέσω της εξαναγκασμένης κυκλοφορίας αέρα.

Επιλέξτε τη λειτουργία Φως + Ανεμιστήρας χωρίς να ανάψετε τον φούρνο.

### Φωτισμός θαλάμου.

Επιλέξτε τη λειτουργία Φως.

### Φούσκωμα ζύμης

Αυτή η λειτουργία δημιουργεί τη θερμότητα που απαιτείται για να φουσκώσει η ζύμη. Όταν χρησιμοποιείται αυτή τη λειτουργία, συνιστάται να εισάγετε τη ζύμη σε κρύο φούρνο.

Επιλέξτε τη λειτουργία Φως, αφήνοντας το φούρνο σβηστό.

Μην ανοίγετε την πόρτα του φούρνου εκτός αν είναι απολύτως απαραίτητο.

**Σημείωση:** Στη λειτουργία με ανεμιστήρα και στη λειτουργία με σούβλα, το φως του θαλάμου παραμένει αναμμένο.

**Σημείωση:** Με την ανάφλεξη του καυστήρα γκριλ, η λειτουργία του ανεμιστήρα απενεργοποιείται.

## ΣΥΜΠΥΚΝΩΣΗ ΥΔΡΑΤΜΩΝ

Όταν μαγειρεύετε τρόφιμα με υψηλή περιεκτικότητα σε νερό είναι φυσιολογικό να σχηματίζεται συμπύκνωση υδρατμών στο εσωτερικό της πόρτας του φούρνου και στο πάνελ εντολών. Οι συσσωρευμένοι υδρατμοί θα εξατμιστούν από μόνοι τους κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

## ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

- Η θερμοκρασία και ο χρόνος ψησίματος μπορεί να διαφέρουν ελαφρά από φούρνο σε φούρνο. Μικρές προσαρμογές στις συνταγές είναι απαραίτητες.
- Η αύξηση της θερμοκρασίας δεν συνεπάγεται ανάλογη μείωση του χρόνου μαγειρέματος.
- Οι χρόνοι ψησίματος εξαρτώνται από το βάρος, το πάχος και την ποιότητα του τροφίμου.
- Σας προτείνουμε να τοποθετείτε το ταψί στο κέντρο του θαλάμου για πιο ομοιόμορφο ψήσιμο.
- Επιλέξτε το επίπεδο τοποθέτησης του ταψιού σύμφωνα με τη συνταγή και την προσωπική σας εμπειρία.
- Αφήστε τουλάχιστον 3 εκατοστά μεταξύ των σκευών ψησίματος και των πλαϊνών του φούρνου ώστε να διευκολύνεται η κυκλοφορία της θερμότητας.
- Χρησιμοποιείτε ανοιχτού χρώματος δίσκους αλουμινίου για αρτοσκευάσματα.
- Χρησιμοποιείται σκούρα μεταλλικά σκεύη για να ψήσετε γλυκά και μπισκότα, καθώς βοηθούν στην απορρόφηση της θερμότητας.
- Γυρίζετε και ανακατεύετε συχνά το φαγητό επάνω στο ταψί για πιο ομοιόμορφο ψήσιμο.
- Όταν εκτελείτε συνταγές για πρώτη φορά να επιλέγετε χαμηλότερη θερμοκρασία από αυτή της συνταγής καθώς και συντομότερο χρόνο ψησίματος. Στη συνέχεια αξιολογήστε το πόσο καλά έχει ψηθεί το φαγητό και παρατείνεται το ψήσιμο, μόνο εάν είναι απαραίτητο.
- Για ψήσιμο κέικ, παντεσπάνι και γενικά τροφές που είναι πολύ ευαίσθητες στην υψηλή θερμοκρασία, αφού προθερμάνετε τον φούρνο, μπορείτε να ξεκινήσετε το ψήσιμο τοποθετώντας τη φόρμα μέσα σε ρηχό ταψί με νερό για τον μισό προβλεπόμενο χρόνο ψησίματος. Στη συνέχεια αφαιρέστε το ταψί με το νερό και ολοκληρώστε κανονικά το ψήσιμο.
- Μετά την ολοκλήρωση του ψησίματος μην αφήνετε το φαγητό να κρυώνει μέσα στον φούρνο σας. **Αφαιρέστε αμέσως το φαγητό από το θάλαμο του φούρνου και κλείστε την πόρτα.**

## ΕΞΟΙΚΟΝΟΜΙΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου μόνο όταν είναι απαραίτητο για να αποφύγετε τη σπατάλη θερμότητας.

- Κρατήστε το εσωτερικό του φούρνου καθαρό.
- Αφαιρέστε τυχόν εξαρτήματα που δεν χρησιμοποιείτε.
- Απενεργοποιήστε το φούρνο λίγα λεπτά νωρίτερα από ότι συνήθως, επιτρέποντας την παραμένουσα θερμότητα του φούρνου να ολοκληρώσει το μαγείρεμα.

**ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΕΣ ΚΑΙ ΧΡΟΝΟΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ**

Οι χρόνοι ψησίματος που δίνονται στον πίνακα δεν περιλαμβάνουν τους χρόνους προθέρμανσης και παρέχονται μόνο ως οδηγός.

Τρόφιμο	Βάρος (kg)	Λειτουργία	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	
Λαζάνια	3-4	Στατικό	220-230	45-50	
Ζυμαρικά ψητά	3-4	Στατικό	220-230	45-50	
Μοσχάρι ψητό	2	Κάτω καυστήρας με αέρα	180-190	90-100	
Χοιρινό φιλέτο	2	Κάτω καυστήρας με αέρα	180-190	70-80	
Λουκάνικα	1,5	Γκριλ	175	15	
Βοδινό ψητό	1	Κάτω καυστήρας με αέρα	200	40-45	
Κουνέλι ψητό	1,5	Κάτω καυστήρας με αέρα	180-190	70-80	
Γαλοπούλα στήθος	3	Κάτω καυστήρας με αέρα	180-190	110-120	
Χοιρινός λαιμός ψητός	2-3	Κάτω καυστήρας με αέρα	180-190	170-180	
Κοτόπουλο ψητό	1,2	Κάτω καυστήρας με αέρα	180-190	65-70	
				1 <sup>η</sup> πλευρά	2 <sup>η</sup> πλευρά
Χοιρινές μπριζόλες	1,5	Γκριλ	175	15	5
Παιδάκια	1,5	Γκριλ	175	10	10
Μπέικον	0,7	Γκριλ	200	7	8
Χοιρινό φιλέτο	1,5	Γκριλ	175	10	5
Βοδινό φιλέτο	1	Γκριλ	200	10	7
Πέστροφα ιριδίζουσα	1,2	Κάτω καυστήρας με αέρα	150-160	35-40	
Πεσκανδρίτσα	1,5	Κάτω καυστήρας με αέρα	160	60-65	
Καλκάνι	1,5	Κάτω καυστήρας με αέρα	160	45-50	
Πίτσα	1	Κάτω καυστήρας με αέρα	MAX	8-9	
Ψωμί	1	Κάτω καυστήρας με αέρα	190-200	25-30	
Πίτες	1	Κάτω καυστήρας με αέρα	180-190	20-25	
Λουκουμάς	1	Κάτω καυστήρας με αέρα	160	55-60	
Τάρτα με μαρμελάδα	1	Κάτω καυστήρας με αέρα	160	35-40	
Κέικ με ρικότα	1	Κάτω καυστήρας με αέρα	160-170	55-60	
Τορτελίνια γεμιστά	1	Κάτω καυστήρας με αέρα	160	20-25	
Αφράτο κέικ	1,2	Κάτω καυστήρας με αέρα	160	55-60	
Κρέμες	1,2	Κάτω καυστήρας με αέρα	180	80-90	
Παντεσπάνι	1	Κάτω καυστήρας με αέρα	150-160	55-60	
Κέικ ρυζιού	1	Κάτω καυστήρας με αέρα	160	55-60	
Αρτοσκευάσματα	0,6	Κάτω καυστήρας με αέρα	160	30-35	

### ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΤΗΣ ΜΕ ΟΘΟΝΗ ΑΦΗΣ




#### Ρύθμιση της ώρας

Όταν ο φούρνος ενεργοποιηθεί για πρώτη φορά ή μετά από μια διακοπή ρεύματος η οθόνη αναβοσβήνει. Ο φούρνος δεν μπορεί να λειτουργήσει σε αυτή την κατάσταση.

- Για να ρυθμίσετε την τρέχουσα ώρα ή / και να ενεργοποιήσετε το φούρνο, πατήστε και κρατήστε πατημένο το πλήκτρο "M" για τουλάχιστον 2 δευτερόλεπτα. Η οθόνη θα σταματήσει να αναβοσβήνει.
- Πατήστε το κουμπί + ή - για να διορθώσετε την ώρα. Μετά από μια σύντομη περίοδο αφότου έχετε αφήσει τα πλήκτρα, αποθηκεύεται η νέα ρύθμιση.

#### Χρονόμετρο

Αυτή η λειτουργία αποτελείται απλώς από ένα χρονόμετρο αντίστροφης μέτρησης το οποίο μπορεί να ρυθμιστεί σε μέγιστο χρονικό διάστημα 23 ωρών και 59 λεπτών, στο τέλος του οποίου θα ηχήσει ένας βομβητής: πατήστε οποιοδήποτε κουμπί για να σταματήσετε τον βομβητή.

- Πατήστε και κρατήστε πατημένο το πλήκτρο "M" για τουλάχιστον 2 δευτερόλεπτα ή σε κάθε περίπτωση μέχρι το σύμβολο  να αρχίσει να αναβοσβήνει.
- Επιλέξτε τον χρόνο χρησιμοποιώντας το πλήκτρο + ή - .
- Μετά από λίγα δευτερόλεπτα, η τρέχουσα ώρα θα εμφανιστεί στην οθόνη μαζί με το προηγούμενο σύμβολο. Το χρονόμετρο αντίστροφης μέτρησης θα ξεκινήσει αμέσως.
- Μετά την ολοκλήρωση του καθορισμένου χρόνου μαγειρέματος θα ακουστεί ο βομβητής.

Αυτή η λειτουργία δεν απενεργοποιεί τον φούρνο αλλά παράγει ένα προειδοποιητικό ήχο όταν εκπνεύσει ο χρόνος. Ο χρήστης είναι υπεύθυνος για το χειροκίνητο σβήσιμο του φούρνου χρησιμοποιώντας τον αντίστοιχο επιλογή .

#### Απενεργοποίηση του βομβητή

Για να σταματήσετε χειροκίνητα το βομβητή, πατήστε οποιοδήποτε πλήκτρο.

### Αλλαγή της τρέχουσας ώρας και ρύθμιση της έντασης του βομβητή

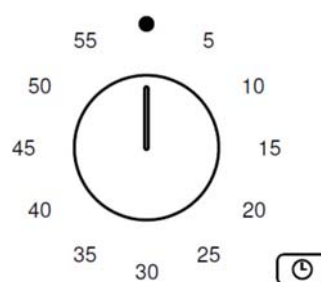
Για να αλλάξετε την ώρα:

- πατήστε ταυτόχρονα και κρατήστε πατημένα τα κουμπιά + και - για τουλάχιστον 2 δευτερόλεπτα ή σε κάθε περίπτωση μέχρι η τελεία " . " να αρχίσει να αναβοσβήνει στην οθόνη .
- Πατήστε το κουμπί + ή - για να αλλάξετε την ώρα.

### Ρύθμιση της έντασης του βομβητή

- Πατήστε το πλήκτρο "M". Το ακόλουθο κείμενο θα εμφανιστεί στην οθόνη: "ton ..." ακολουθούμενο από έναν αριθμό.
  - Επιλέξτε την επιθυμητή ένταση χρησιμοποιώντας τα πλήκτρα + ή - .
- Μια διακοπή ρεύματος θα προκαλέσει απώλεια των προγραμματισμένων ρυθμίσεων, συμπεριλαμβανομένου της ώρας, που θα χαθεί. Μόλις επανέλθει η τροφοδοσία του ρεύματος η ώρα θα πρέπει να ρυθμιστεί εκ νέου.

### ΜΗΧΑΝΙΚΟΣ ΧΡΟΝΟΕΙΔΟΠΟΙΗΤΗΣ



Αυτή η λειτουργία αποτελείται απλώς από μια αντίστροφη μέτρηση που μπορεί να ρυθμιστεί σε μέγιστο χρόνο 60 λεπτά, στο τέλος του οποίου θα ακουστεί ένας βομβητής.

Γυρίστε τον επιλογέα του χρονομέτρου δεξιόστροφα σε μια πλήρη περιστροφή και στη συνέχεια γυρίστε τον επιλογέα αριστερόστροφα στον επιθυμητό χρόνο.

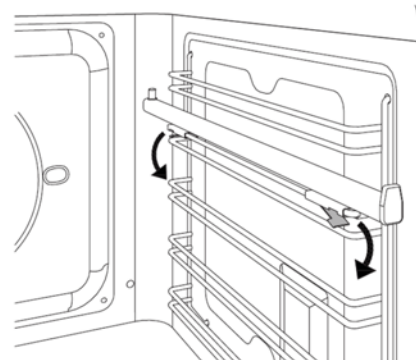
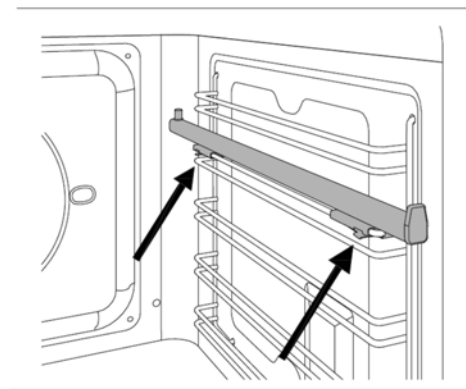
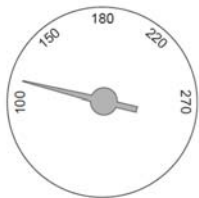
Αυτή η λειτουργία δεν σβήνει τον φούρνο αλλά παράγει ένα προειδοποιητικό ήχο όταν εκπνεύσει ο χρόνος. Ο χρήστης είναι υπεύθυνος για το χειροκίνητο σβήσιμο του φούρνου χρησιμοποιώντας τον αντίστοιχο επιλογή.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μην εμποδίζετε τον επιλογέα του χρονομέτρου κατά την περιστροφή του, καθώς αυτό θα μπορούσε να σπάσει το εσωτερικό ελατήριο.

## ΘΕΡΜΟΜΕΤΡΟ

Ο φούρνος είναι εφοδιασμένος με ένα θερμόμετρο το οποίο δείχνει τη θερμοκρασία στο κέντρο του θαλάμου. Η ενδεικτική λυχνία του θερμοστάτη σβήνει όταν η θερμοκρασία του θαλάμου πλησιάσει την επιλεγμένη θερμοκρασία. Η ενδεικτική λυχνία μπορεί να σβήσει μερικά λεπτά πριν το θερμόμετρο δείξει την επιθυμητή θερμοκρασία. Αυτό είναι φυσιολογικό και οφείλεται στον χρόνο που απαιτείται για να διαχυθεί η θερμότητα μέσα στον θάλαμο του φούρνου. Η θερμότητα είναι κατανομημένη κατά το βέλτιστο τρόπο, στο εσωτερικό του θαλάμου όταν η βελόνα του θερμόμετρου παραμένει ακίνητη. Σε περίπτωση που η θερμοκρασία μεταβληθεί σημαντικά ή σε τέτοιο βαθμό ώστε να επηρεάσει το μαγείρεμα, η βελόνα του θερμομέτρου θα δείξει αυτήν την αλλαγή.

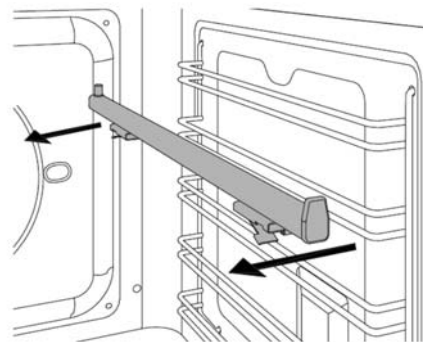
**Σημείωση:** Η θερμοκρασία του θερμομέτρου μπορεί να μη συμπίπτει με αυτή που επιλέχθηκε στον θερμοστάτη. Η ακριβής θερμοκρασία είναι αυτή που υποδεικνύεται στον θερμοστάτη.



## Αφαίρεση των τηλεσκοπικών βραχιόνων

Εντοπίστε τα δύο κλιπ με το ελατήριο (εμπρός και πίσω) επάνω στον τηλεσκοπικό βραχίονα.

- Πιέζοντας το μπροστινό κλιπ προς τα κάτω, τραβήξτε τον τηλεσκοπικό βραχίονα προς το εσωτερικό του φούρνου.
- Επαναλάβετε την ίδια διαδικασία και για το πίσω κλιπ.



## ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ / ΑΞΕΣΟΥΡΑ

### ΤΗΛΕΣΚΟΠΙΚΟΙ ΒΡΑΧΙΟΝΕΣ

Οι τηλεσκοπικοί βραχίονες μπορούν να εγκατασταθούν σε οποιοδήποτε επίπεδο των πλαϊνών οδηγών του φούρνου


- Εντοπίστε τα δύο κλιπ με ελατήριο (εμπρός και πίσω) επάνω στον τηλεσκοπικό βραχίονα.
- Εντοπίστε τον πείρο που δείχνει το πίσω μέρος του τηλεσκοπικού βραχίονα.
- Τοποθετήστε το σώμα του τηλεσκοπικού βραχίονα στην άνω άκρη του επιλεγμένου πλευρικού οδηγού.
- Τοποθετήστε το εμπρόσθιο κλιπ, πιέζοντάς το προς τον πλευρικό οδηγό.
- Τοποθετήστε το πίσω κλιπ, πιέζοντάς το προς τον πλευρικό οδηγό.
- Επαναλάβετε την ίδια διαδικασία τοποθέτησης και για την άλλη πλευρά.

Τραβήξτε τους δύο τηλεσκοπικούς βραχίονες και τοποθετήστε το ταψί ή τη σχάρα του φούρνου μεταξύ του πίσω πείρου και του μπροστινού στοπ.

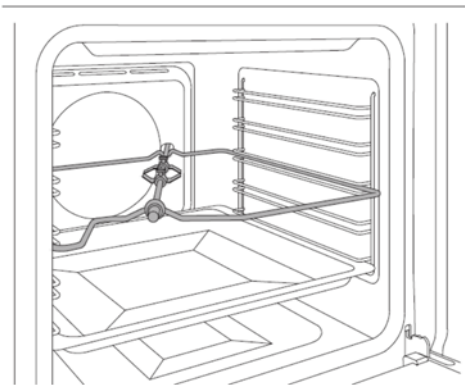
### ΨΗΣΙΜΟ ΣΤΗ ΣΟΥΒΛΑ

Χρησιμοποιείται για το ομοιόμορφο ψήσιμο μεγάλων κομματιών κρέατος, κοτόπουλων και ψαριών με τη χρήση του άνω καυστήρα (γκριλ). Όταν η λειτουργία της σούβλας ενεργοποιηθεί τότε τότε το μοτέρ θα ξεκινήσει να περιστρέφεται.

- Τοποθετήστε τη βάση στήριξης της σούβλας στο επίπεδο 3 των πλευρικών οδηγών.
- Τοποθετήστε ένα ταψί με νερό σε ένα από τα κατώτερα επίπεδα των πλευρικών οδηγών για την περισυλλογή του λίπους ψησίματος.
- Εισάγετε το κρέας ή το ψάρι στη σούβλα από την αιχμηρή πλευρά της.
- Τοποθετήστε την αιχμηρή πλευρά της σούβλας στο περιστρεφόμενο μοτέρ, που βρίσκεται στο πίσω μέρος του θαλάμου και ακουμπήστε την άλλη πλευρά της επάνω στο ειδικό στήριγμα.
- Αφαιρέστε την πλαστική χειρολαβή από τη σούβλα.

- Επιλέξτε τη λειτουργία  στον περιστροφικό επιλογέα πρόσθετων λειτουργιών, ανάψτε τον καυστήρα του γκριλ και κλείστε την πόρτα.
- Όταν ολοκληρωθεί το ψήσιμο, επανατοποθετήστε την πλαστική χειρολαβή στη σούβλα και αφαιρέστε τα τρόφιμα από το φούρνο. Μην αφήνετε το φαγητό να κρυώνει μέσα στον φούρνο σας.

**Σημαντικό: το ψήσιμο στη σούβλα πρέπει πάντα να γίνεται με την πόρτα του φούρνου κλειστή.**



## ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Πριν εκτελέσετε οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού, περιμένετε ώστε όλα τα μέρη να κρυώσουν, αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα και κλείστε την παροχή αερίου.

Η σχολαστική και συστηματική φροντίδα του φούρνου σας θα σας βοηθήσει να τον κρατήσετε σε άριστη κατάσταση για πολλά χρόνια.

### Καθαρισμός εμαγιέ ή βαμμένων μερών:

Για να διατηρηθούν τα χαρακτηριστικά των εμαγιέ εξαρτημάτων, πρέπει να καθαρίζονται συχνά με σαπουνόνερο. Ποτέ μη χρησιμοποιείτε ισχυρές χημικές σκόνες ή υγρά καθαρισμού.

Μην αφήνετε όξινες ή βασικές ουσίες (ξύδι, χυμό λεμονιού, αλάτι, χυμό ντομάτας κ.λπ.) επάνω στα σμαλτωμένα εξαρτήματα και μην τα πλένετε όταν είναι ακόμα ζεστά.

### Καθαρισμός εξαρτημάτων από ανοξείδωτο ατσάλι:

Καθαρίστε τα εξαρτήματα με σαπουνόνερο και στη συνέχεια στεγνώστε τα με ένα μαλακό πανί, ακολουθώντας την κατεύθυνση του φινιρίσματος.

Η λάμψη μπορεί να διατηρηθεί με την περιοδική χρήση ειδικών γαλακτωμάτων.

Ποτέ μη χρησιμοποιείτε σκόνες ή συρμάτινα σφουγγάρια καθαρισμού.

Αφαιρέστε αμέσως το αλάτι, το λίπος, το άμυλο ή το ασπράδι αυγού.

### Καθαρισμός του κρυστάλλου της πόρτας

Για να αφαιρέσετε τα λίπη χρησιμοποιήστε υγρό πιάτων και ξύδι και στη συνέχεια ξεπλύνετε.

Εναλλακτικά, χρησιμοποιείτε υγρό πιάτων, ξεπλύνετε, κατόπιν περάστε με ένα υγρό πανί πριν στεγνώσει.

Για να αφαιρέσετε καμένα λίπη και τρόφιμα μουσκέψτε τα με σαπουνόνερο ή με υγρό καθαριστικό πιάτων. Μετά από λίγα λεπτά ξεπλύνετε και στη συνέχεια στεγνώστε με ένα στεγνό πανί.

Αποφύγετε τη χρήση ισχυρών χημικών καθαριστικών και τα λειαντικά μέσα πολλαπλών χρήσεων καθώς θα επηρεάσουν την εμφάνιση του γυαλιού σε σύντομο χρονικό διάστημα.

### Καθαρισμός των σχάρων του φούρνου:

Μην πλένετε τις σχάρες στο πλυντήριο πιάτων.

Βυθίστε τις σε ζεστό σαπουνόνερο και τρίψτε τις με ένα μη λειαντικό σφουγγάρι πριν τις ξεπλύνετε και στο τέλος στεγνώστε με μία καθαρή πετσέτα.

### Καθαρισμός χειρολαβών:

Καθαρίστε τα εξαρτήματα με σαπουνόνερο και στη συνέχεια στεγνώστε τα με ένα μαλακό πανί, ακολουθώντας την κατεύθυνση του φινιρίσματος.

Ποτέ μη χρησιμοποιείτε καθαριστικές σκόνες ή συρμάτινα σφουγγάρια καθαρισμού.

### Λάστιχο πόρτας:

Καθαρίστε με ένα υγρό πανί.

### Καθαρισμός του καυστήρα:

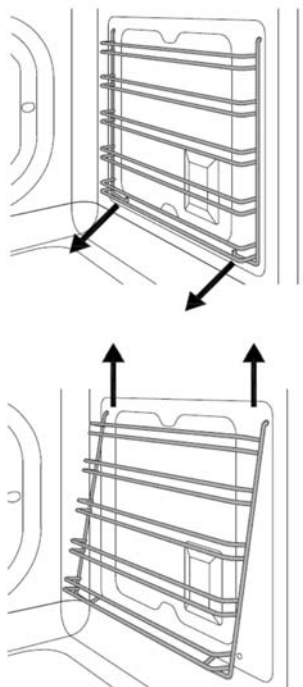
Για να αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα τροφών που έχουν πέσει μεταξύ των εγκοπών στη βάση του φούρνου, αφαιρέστε τη βάση του φούρνου ξεβιδώνοντας τις βίδες που τη στηρίζουν.

Όταν τελειώσετε τον καθαρισμό, τοποθετήστε ξανά τη βάση του φούρνου.



**ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΩΝ ΠΛΕΥΡΙΚΩΝ ΟΔΗΓΩΝ**

- Εντοπίστε τα δύο άγκιστρα στο κάτω μέρος του πλευρικού οδηγού, πιέστε τα προς τα κάτω και τραβήξτε τα απαλά προς τα έξω.
- Τραβήξτε τον πλευρικό οδηγό μακριά από την πλευρά του θαλάμου και αφαιρέστε τον σηκώνοντας τα δύο άνω άγκιστρα προς τα επάνω.

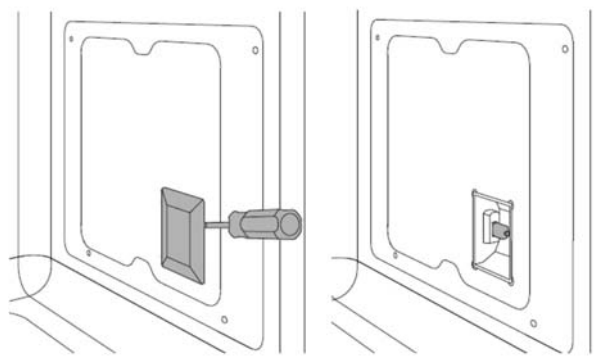
**ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΛΥΧΝΙΑΣ ΦΩΤΙΣΜΟΥ****Προειδοποίηση!**

**Αποσυνδέστε την τροφοδοσία του φούρνου πριν αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα. ΜΗΝ αγγίζετε τον λαμπτήρα με γυμνά χέρια .**

**Φούρνος με πλευρικό φωτισμό**

Τύπος λυχνίας: G9 αλογόνου, 220V, 40W.

- Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος είναι σβηστός και έχει κρυώσει.
  - Εάν είναι απαραίτητο, αφαιρέστε τους πλευρικούς οδηγούς από τον φούρνο.
  - Σύρετε το άκρο ενός κατσαβιδιού μεταξύ του του γυάλινου καλύμματος και του ντουί της λυχνίας.
  - Γυρίστε απαλά το άκρο του κατσαβιδιού μέχρι να χαλαρώσει το γυάλινο κάλυμμα, κρατώντας το ταυτόχρονα με το χέρι σας για να μην πέσει και να σπάσει.
  - Αφαιρέστε το γυάλινο κάλυμμα και στην συνέχεια την παλιά λυχνία αλογόνου.
  - Τοποθετήστε μια νέα λυχνία αλογόνου στο ντουί.
- Ποτέ μην αγγίζετε την λυχνία με γυμνά χέρια.

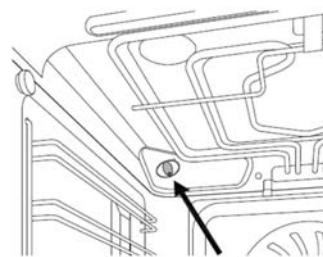
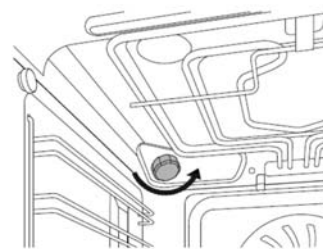


- Τοποθετήστε ξανά το γυάλινο κάλυμμα και πιέστε το μέχρι να κουμπώσει.
- Τοποθετήστε ξανά τους πλευρικούς οδηγούς. Συνδέστε ξανά τη συσκευή στο ρεύμα.

**Φούρνος με φωτισμό στην οροφή**

Τύπος λυχνίας: G9 αλογόνου, 220V, 40W.

- Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος είναι σβηστός και έχει κρυώσει.
  - Ξεβιδώστε το γυάλινο κάλυμμα και αφαιρέστε τη χαλασμένη λυχνία αλογόνου.
  - Τοποθετήστε μια νέα λυχνία αλογόνου στη θήκη.
- ΠΟΤΕ μην αγγίζετε τη λυχνία με γυμνά χέρια.**
- Βιδώστε ξανά το κάλυμμα.
  - Συνδέστε ξανά τη συσκευή στο ρεύμα.



## ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΕΣΩΤΕΡΙΚΟΥ ΚΡΥΣΤΑΛΛΟΥ ΤΗΣ ΠΟΡΤΑΣ

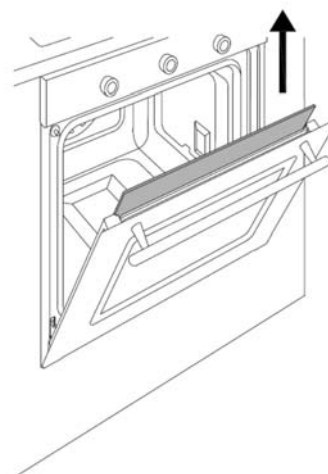
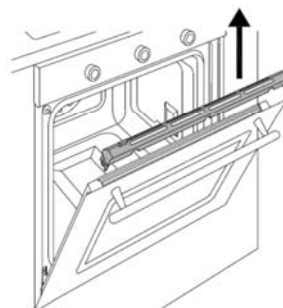
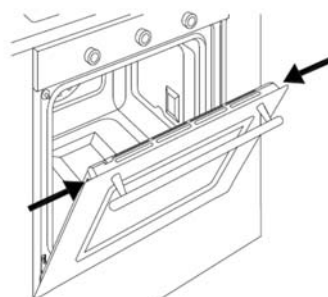
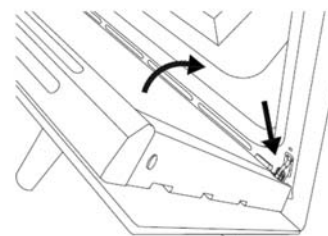
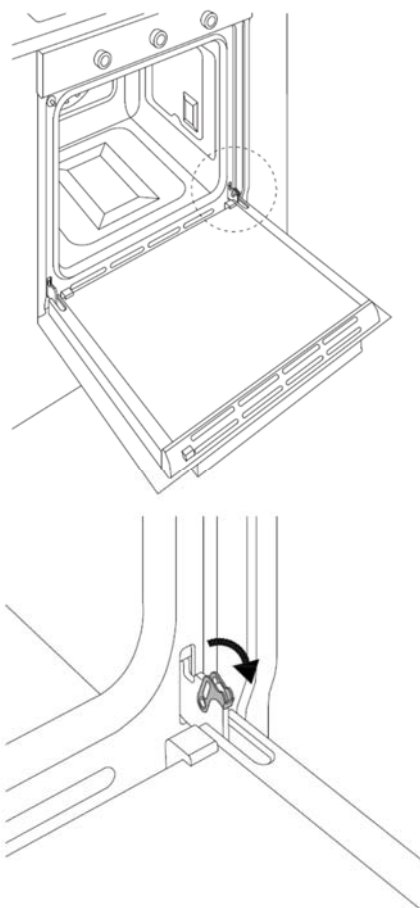
Το εσωτερικό κρύσταλλο της πόρτας μπορεί εύκολα να αφαιρεθεί για να το καθαρίσετε. Δεν είναι απαραίτητο να αφαιρέσετε όλη την πόρτα. Για να αφαιρέσετε το εσωτερικό κρύσταλλο ακολουθείστε τα παρακάτω βήματα:

- Ανοίξτε πλήρως την πόρτα του φούρνου.
- Ανοίξτε πλήρως τις ασφάλειες και των δύο μεντεσέδων όπως υποδεικνύεται στην εικόνα παρακάτω.
- Κλείστε αργά την πόρτα μέχρι να σταματήσει, ελέγχοντας ότι οι ασφάλειες την έχουν στερεώσει καλά. Μην πιέσετε περαιτέρω την πόρτα διότι θα βρει από την θέση της.
- Αφαιρέστε το επάνω κάλυμμα της πόρτας πιέζοντας τα στρογγυλά κουμπιά που βρίσκονται στα αριστερά και στα δεξιά.
- Ανασηκώστε το επάνω κάλυμμα και αφαιρέστε το.

### **Δίνοντας ιδιαίτερη προσοχή στις πλευρές των κρυστάλλων:**

- Σύρετε τα κρύσταλλα προς τα έξω.
- Καθαρίστε τις γυάλινες επιφάνειες.
- Επαναλάβετε τις παραπάνω διαδικασίες αντίστροφα για να επανασυναρμολογήσετε την πόρτα.

**ΠΡΟΣΟΧΗ!!!** Εάν οι μεντεσέδες δεν έχουν μπλοκαριστεί σωστά και το εσωτερικό κρύσταλλο έχει αφαιρεθεί, η πόρτα μπορεί να κλείσει από μόνη της με δύναμη.



GR

**Η αυτόματη ανάφλεξη δεν λειτουργεί**

Είναι πλήρως ανοικτή η πόρτα του φούρνου;  
Είναι ενεργοποιημένη η τροφοδοσία του φούρνου;  
Ελέγξτε την ασφάλεια παροχής ρεύματος της συσκευής στον πίνακα της οικίας σας.

**Η αυτόματη ανάφλεξη λειτουργεί, αλλά ο φούρνος δεν ανάβει.**

Είναι ανοικτή η παροχή αερίου;

**Ο φούρνος δεν λειτουργεί.**

Είναι ενεργοποιημένη η τροφοδοσία του φούρνου;  
Ελέγξτε τη συνδεσμολογία στο κουτί σύνδεσης της συσκευής ή την ασφάλεια στον ηλεκτρολογικό πίνακα του σπιτιού.

**Το κουμπί δεν παραμένει στη θέση του.**

Ο σφικτήρας του κουμπιού έχει σπάσει: καλέστε το service της εταιρίας για αντικατάσταση του κουμπιού.

**Το φαγητό είναι υπερβολικά ψημένο.**

Όταν χρησιμοποιείτε λειτουργία με αέρα, θυμηθείτε να χαμηλώνετε τη θερμοκρασία μαγειρέματος κατά 20°C.

**Το φαγητό είναι άψητο.**

Όταν μαγειρεύετε μεγάλες ποσότητες φαγητού, ο χρόνος ψήσιματος πρέπει να αυξάνεται αναλογικά. Ελέγξτε αν υπάρχει επαρκής χώρος γύρω από το φαγητό ώστε να επιτρέπεται η σωστή κυκλοφορία της θερμότητας.

**Συμπύκνωση υδρατμών.**

Όταν μαγειρεύετε τρόφιμα με υψηλή περιεκτικότητα σε νερό είναι φυσιολογικό να σχηματίζεται συμπύκνωση υδρατμών στο εσωτερικό της πόρτας του φούρνου και στο πάνελ εντολών. Οι συσσωρευμένοι υδρατμοί θα εξατμιστούν από μόνοι τους κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Προθερμάνετε τον φούρνο πριν από κάθε ψήσιμο για να μειώσετε το φαινόμενο της συμπύκνωσης των υδρατμών.

**Καπνός κατά το μαγείρεμα.**

Είναι φυσιολογικό καπνός να σχηματίζεται μέσα στο φούρνο όταν μαγειρεύετε ιδιαίτερα λιπαρά τρόφιμα. Όταν μαγειρεύετε στη λειτουργία του γκριλ τότε μια ορισμένη ποσότητα καπνού είναι φυσιολογικό να υπάρχει.

